

製造業擴大實施食品安全監測計畫先期輔導 業者說明會

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

執行單位：財團法人台灣食品產業策進會

113年



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

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

課程重點

1 食品安全監測計畫概述

- 監測計畫目的、重要性
- 監測計畫撰寫重點

2 食品安全監測計畫案例分享

3 業界自主管理經驗分享

食品安全監測計畫概述



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

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

自主管理

食品業者的自我管理

展現
自主性管理

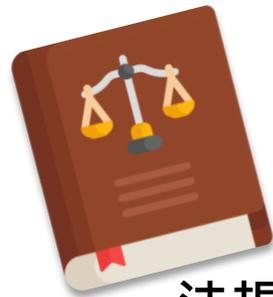


食品業者
從業義務

工廠條件(規模、環境、設備)



產品特性



法規



供應商

協力廠商

消費者

客戶

何謂食品安全監測計畫



食品安全衛生管理法 第7條

§7-1 食品業者應實施**自主管理**，訂定**食品安全監測計畫**，確保食品衛生安全。

§7-4 第一項應訂定**食品安全監測計畫**之食品業者**類別與規模**，與第二項應辦理檢驗之食品業者**類別與規模**、**最低檢驗週期**，及其他相關事項，由中央主管機關公告。

「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」

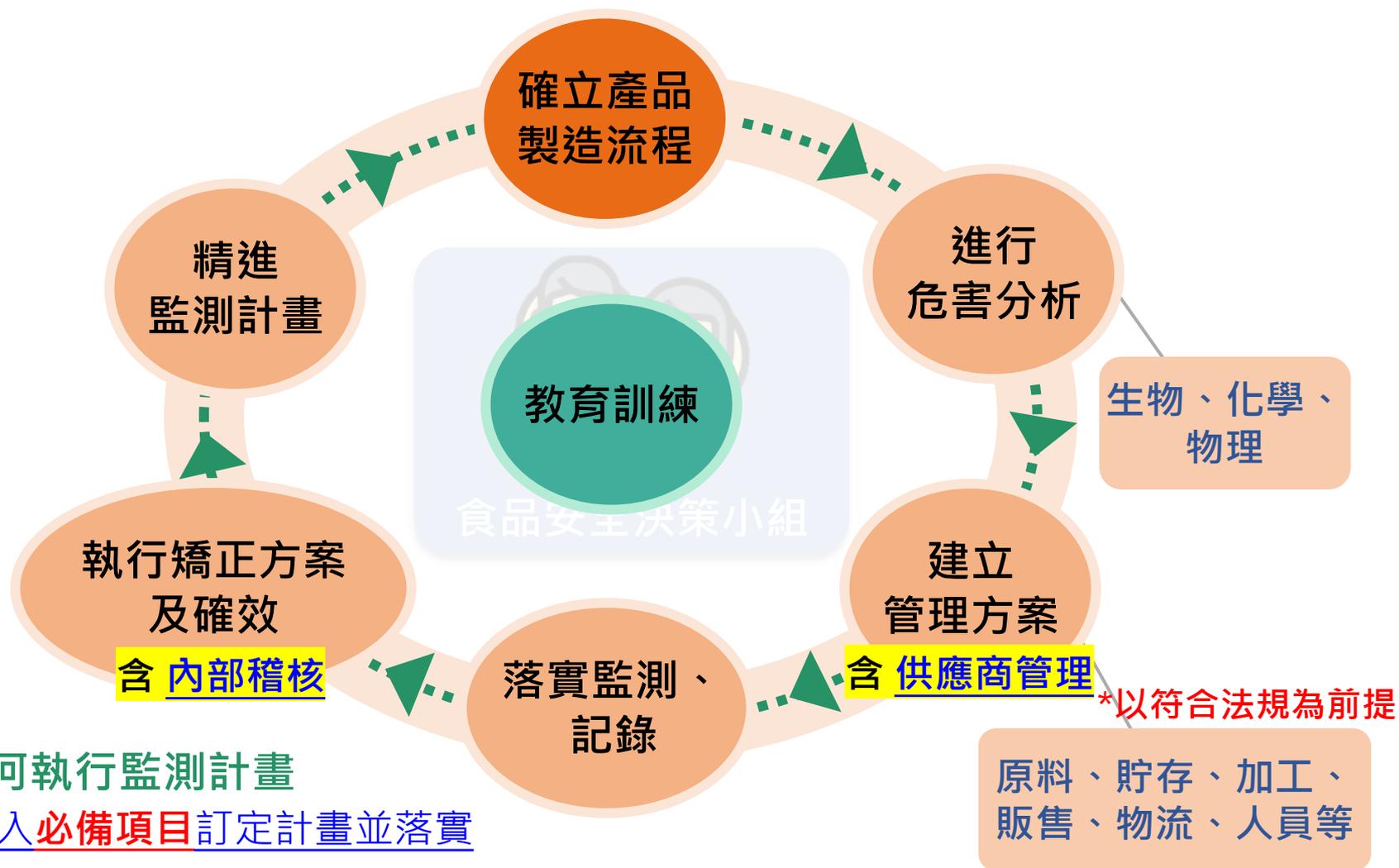
衛生福利部於**111年1月5日**
部授食字第1101303158號
公告修正



4 項 必備項目

- ✓ 產品製造流程及危害分析
- ✓ 製程相關作業標準程序
- ✓ 內部稽核與供應商管理
- ✓ 教育訓練

食品安全監測計畫重點步驟

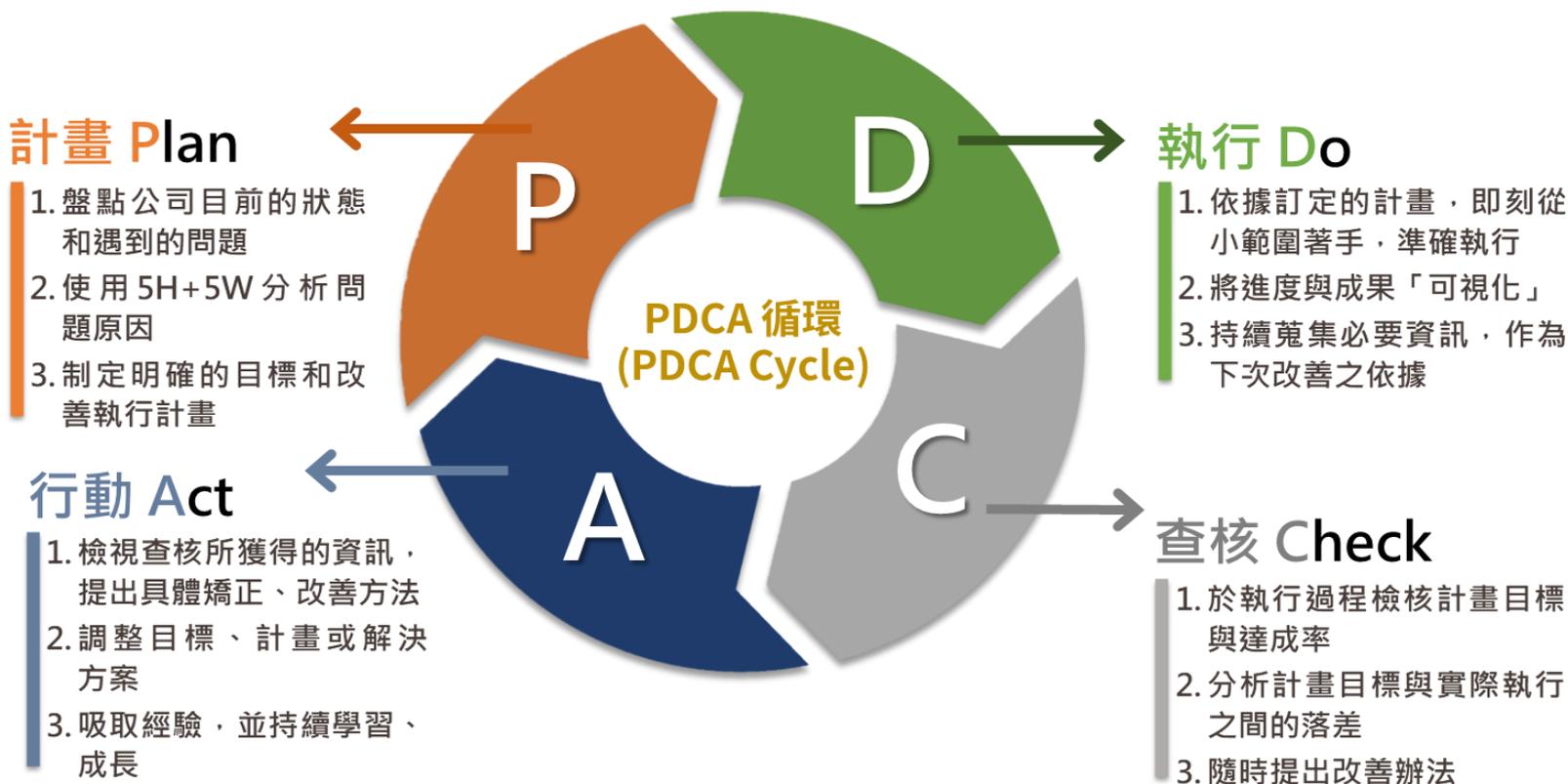


■ 如何執行監測計畫

- ✓ 融入**必備項目**訂定計畫並落實
- ✓ 定期使用**自檢表**進行自我檢視

監測計畫 vs PDCA循環法則

- PDCA循環由美國學者愛德華茲·戴明提出
- 用於促進品質的持續改善管理法則



食品安全監測計畫案例分享

以冷凍粽子為例，置入必備項目進行講解

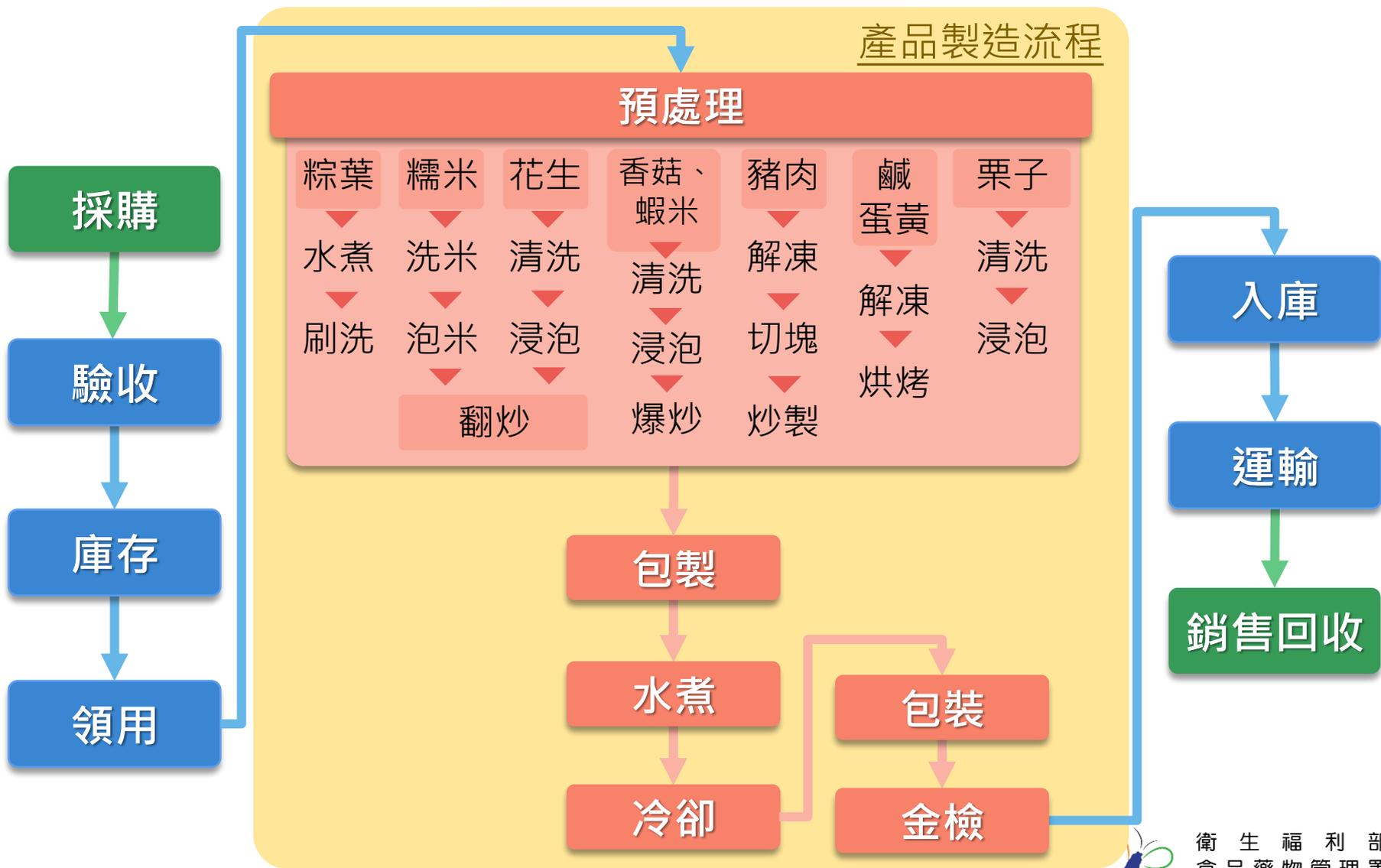


衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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



監測計畫實施範圍-冷凍粽子





危害分析&管理重點-採購

本簡報內容僅供業者參考，實際作業仍需視自身情況調整



原材料合法性



粽子成分

糯米、豬肉、鹹蛋黃、花生、香菇、栗子、
醬油、蝦米、油蔥酥、味精、鹽、胡椒粉

危害情形

- 購買**不合格原料**，導致生產產品存在食安風險

管理重點

- 確保原材料合法且符合自訂規格

危害分析&管理重點-採購



危害項目	管理方法
農藥殘留超標(糯米、花生、香菇、胡椒粉)	建議可定期比對自行/送交外部單位檢驗報告與供應商提供之檢驗報告
動物用藥殘留超標(豬肉、鹹蛋黃)	
重金屬超標(糯米、香菇、鹽)	
真菌毒素超標(糯米、花生)	
<u>食品添加物</u> 1. 二氧化硫(粽葉、蝦米、香菇、栗子) 2. 3-單氯丙二醇超標(醬油) 3. 防腐劑(鹹蛋黃、粽葉、蝦米、香菇、栗子)	
微生物超標(鹹蛋黃、油蔥酥)	
未取得食品添加物許可證(味精)	請供應商提供食品添加物許可證
未取得輸入許可(粽葉、香菇、蝦米)	請供應商提供輸入許可相關文件

包粽食材挑選注意事項



■ 粽葉



➤ 相關新聞案例

- 2008年 中國「返青粽葉」事件
添加硫酸銅及氯化銅等工業原料
- 2013年 香港粽葉驗出重金屬銅
*台灣目前未有類似事件發生
- 2015年桃園市衛生局抽驗22件粽葉
7件二氧化硫殘留超標

建議 挑選方法

• 官能檢查

- ✓外觀：麻竹葉乾燥時外觀有自然褐色斑點
- ✓顏色：生粽葉或經蒸煮後的粽葉，顏色不應過於鮮豔翠綠
- ✓氣味：正常粽葉應具青草香味，無刺鼻味

(資料來源：食藥署舌尖上科學5_健康包粽、藥物食品週報第610期、台灣事實查核中心、食力)



包粽食材挑選注意事項

■ 糯米



建議 挑選方法

• 官能檢查

- ✓外觀：形狀完整、飽滿、米粒完整無斷裂
- ✓顏色：白色不透明，無泛黃或變黑等發黴情形
- ✓氣味：天然香味、沒有霉味
- ✓包裝外觀：包裝完整無破裂、袋底較少碎粒

(資料來源：嘉義市政府衛生局食安在嘉手冊)



包粽食材挑選注意事項

■ 豬肉



建議 挑選方法

• 官能檢查

- ✓外觀：無瘀血、無出水現象、肉表面無污染物及毛屑
- ✓顏色：粉紅色或鮮紅色，如為暗赤色、綠色則不新鮮
- ✓氣味：無腥臭味
- ✓觸感：手指按壓不黏手

(資料來源：嘉義市政府衛生局食安在嘉手冊)



包粽食材挑選注意事項

■ 鹹蛋黃、花生



建議 挑選 方法

- 官能檢查
 - ✓外觀：完整無破損
 - ✓顏色：由外到內呈現黃至橘紅色，淺至深，越往蛋心顏色越深
- 販售處應有低溫保鮮措施

- 官能檢查
 - ✓外觀：顆粒飽滿、形狀完整
無發霉現象
 - ✓顏色：偏白色或淡土色
 - ✓氣味：無霉味或油耗味

(資料來源：食藥署藥物食品安全週報第872期)



包粽食材挑選注意事項

■ 乾貨(蝦米、香菇、栗子)

大紀元新聞網

二氧化硫超標 乾貨食材最易違規

彰化縣衛生局稽查年節食材，抽檢堅果類食品、豆製品、水產製品、肉類加工品、脫水蔬菜、醃漬類、米溼製品等108件食品，共有7件不合格，竹筴、金針花、...

2017年1月13日



	蝦米	香菇	栗子
建議 挑選 方法	官能檢查		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓外觀：形體完整、碎屑少 ✓顏色：自然淡橘色 ✓氣味：沒有異味 	<ul style="list-style-type: none"> ✓外觀：厚實完整、菇傘邊緣內卷、無發黴斑點 ✓觸感：乾燥度好、硬脆感而不是吸濕回軟感 ✓氣味：沒有霉味 	<ul style="list-style-type: none"> ✓外觀：表面飽滿無蟲蛀 ✓顏色：淡黃色 ✓氣味：沒有油臭味

(資料來源：藥物食品週報第872期、嘉義市政府衛生局新聞專區、自由時報食譜自由配)



危害分析&管理重點-採購

本簡報內容僅供業者參考，實際作業仍需視自身情況調整



原材料合法性

- 針對原材料產品進行品質評估，確認符合法規(如:文件審查、檢驗)
- 訂定各項原物料驗收標準，包含驗收項目、驗收標準

檢視外觀，確認包裝完整、標示正確，檢驗報告如期提供

■ 其它常用原材料

生產過程用，亦須確認採購規格及落實驗收

品項	用途	危害項目	管理方法
粽繩	綁粽	化學物質溶出	建議選擇使用棉繩
冷凍包裝袋 (材質：LLDPE)	包裝	化學物質溶出	請供應商定期提供 相關檢驗報告





危害分析&管理重點-採購



供應商管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 供應商之作業流程、環境衛生安全管理未符合主管機關所訂規範，致生產之產品存有食安風險 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定供應商管理方式，如評鑑/稽核方式、項目、頻率、評分標準等原則及對應之處置措施，並落實管理及記錄

■ 新供應商

資格
審核



簽訂
採購合約

➤ 資格審核事項可包含以下

- 資料審查，如：各項登記與制度之合法性、自主驗證制度
- 實地訪查，確認廠內衛生狀況

➤ 保障所採購之原材料符合主管機關所訂規範

➤ 合約書內容建議載明事項

- 供應商之合法登記(如：工商登記、食品業者登錄字號)
- 明定原材料品質要求(如：應符合食品衛生法規及驗收標準)
- 明定品質不符要求時之相應措施(如：予以退換貨)
- 明定交貨細節，如：送達時須由驗收人員驗收及簽收、延期罰款等



危害分析&管理重點-採購



供應商管理

*範例資源可參考

首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 01第一級品管 (監測計畫、強制檢驗) > 原材料供應商管理作業程序書

■ 既存供應商

供應商 列冊

供應商 評鑑

- 當供應商成為正式廠商後，納入**供應商名冊**
- 建立供應商管理訪查機制及**供應商訪查紀錄表**
- 訪查機制建議依**供應商規模**、**採購量**、**業態**、**原材料特性**及**前次訪查結果**等風險評估**訪查頻率** (建議至少每年一次)
- **訪查形式**不限**書面審查**、**現場訪查**
- **訪查紀錄表**建議訪查重點項目
 - 廠商合法性資料更新、相符
 - 生產使用之原料組成份是否與COA或其他證明文件相符
 - 自主管理情形，如：公告業別是否符合相對應法規
 - 廠區環境、作業是否符合GHP，並實際作業及紀錄之一致性



合格供應商名冊

■ 供應商名冊建議包含項目 **供應品項** **基本資料** **合法登記資料**

好好食品 工廠		G-4-2-02:原物料、食品添加物供應商名冊		
原物料名稱	供應商名稱	負責人	聯絡人	電話
L-麩酸鈉	食策會食品有限公司	張小冰	萬奇奇	02-2752-1006
公司登記字號	商業登記字號	工廠登記字號	食品業者登錄字號	地址
		99000000	H-000000000-00001-0	台北市大安區復興南路一段127號

■ 建立供應商名冊優點

- 可協助公司確保供應商的合法性
- 清晰的名單資訊，可提升管理效率

➤ 亦可視自身需求，增加「供應商評級結果」、「已取得之驗證制度」等資訊



供應商訪查紀錄表

供應商訪查紀錄表				頁次	2/2
內容	是/否/不	備註	評分	備註	
食品用水符合飲用水水質標準；供水設施是否符合食品良好衛生規範原則規定				確認 GHP 附表一 不符合應要求改正視情況不予交易	
作業環境、設施及器具是否依食品良好衛生規範規定定期清潔及消毒				確認 GHP 附表二 不符合應要求改正視情況不予交易	
作業環境有效區隔且有人、物流向動線管制。				確認 GHP 第 14 條、附表一 不符合應要求改正視情況不予交易	
機械設備衛生是否保持清潔及消毒				確認 GHP 附表二 不符合應要求改正視情況不予交易	
食品從業人員是否完成健康檢查，穿戴潔淨之工作衣帽(鞋)，手部應經常保持清潔				確認 GHP 附表二 不符合應要求改正視情況不予交易	
售價是否合理				視業者實際需求選用	
量價調整彈性是否合理					
供應數量是否足夠且準時送達					
是否可配合臨時調度					
總分(○○分)以上合格)					
訪查缺失說明：					
如訪查時發現缺失，應請供應商於 期限內回復供應商訪查回復表					
訪查建議：					
訪查結果： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格				供應商簽名：	

■ 風險評估後可將供應商分類

重點供應商、一般供應商
*風險較高

■ 擬定評分標準
■ 未通過評核之處置措施

是否符合 不適用 評分

環境/衛生/人、物、流/設備 (30%)

服務 (20%)

基本資格 (20%)

訪查項目可包含

- ✓ 基本資格
- ✓ 產品品質/製程管理
- ✓ 環境/衛生/人、物、流/設備
- ✓ 服務

產品品質/製程管理 (30%)



供應商訪查回復表

供應商訪查



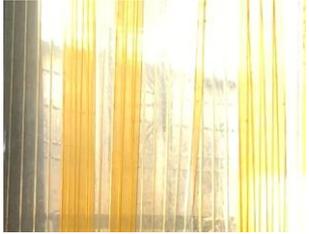
開立供應商訪查回復表

➤ 訪查後需改善項目

- 說明訪查時所見缺失情形，並附上缺失照片作為佐證
- 與供應商約定改善回復期限

➤ 供應商之缺失改善回復

- 建議針對供應商改善情形，評估其改善方式是否確實可以改善缺失情形

好好食品有限公司 供應商訪查回復表	
訪查日期：113年 6月 18日	
廠商名稱：食策會食品有限公司	
統一編號/稅籍資料：00000000 <input type="checkbox"/> 重點供應商、 <input checked="" type="checkbox"/> 一般供應商	
供應商聯絡人員：李木子 品管	
地址：台北市大安區復興南路一段127號	
電話：02-2752-1006	
訪查後需改善項目說明 含缺失照片 (如有照片)	廠區防蟲廉破損，可能導致廠區遭病媒入侵，請修補或更換。 
改善回復期限	113年 7月 18日 訪查人員簽名：林阿年
缺失改善回復 含改善後照片 (如有照片)	已於7/25購買新防蟲廉並更換，如照片。 
供應商公司章： 	F-4-2-02 供應商代表：吳小牛 6/18



危害分析&管理重點-驗收



驗收作業管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未確實落實驗收作業，造成後續使用之原材料不合格 	<ul style="list-style-type: none"> 建立驗收作業流程(含退/換貨)，以及訂定驗收標準(含自主檢驗)，並落實記錄 設有複核機制，確保人員落實驗收

■ 驗收作業流程

原材料
進貨



驗收程序

- ✓ 依產品特性訂定驗收標準
- ✓ 驗收人員熟悉驗收流程、驗收項目與標準及處理方式
- ✓ 取得來源文件(如發票、出貨單、收據)
- ✓ 取得之文件應具有有效追溯資訊



符合
標準

依原廠條件
入庫

不符合
標準

退/換貨
處理

《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》





原物料及食品添加物品質驗收紀錄表

■ 驗收作業的落實

人員確實記錄

113/6/17 好好食品工廠		G-4-2-04:原物料及食品添加物品質驗收紀錄表								
判定:1.外觀、風味(氣味):(V)良好;(X)差,並於備註欄填寫處理情形 2.標示完整與否:(V)完整;(X)不完整,並於備註欄填寫處理情形 頻率:每次進貨至少抽樣一件										
➤ 官能檢查										
日期	品名	廠商名稱	數量	規格	外觀	風味 (氣味)	夾雜物	其他	標示完整 與否	驗收員
113/6/17	味精	食策會食品有限公司	V	X	V		包裝完整		V	黃小佳 6/17
		有效日期/批號	其他檢驗證明文件編號					允收/退貨	備註	
		114/6/16	*建議可定期比對自行/送交外部單位檢驗報告 與供應商提供之檢驗報告							
		食品添加物許可證字號	食品添加物產品登錄碼					退貨		
		衛署添製字000000	TFAA1D000000000							
<p>*如進口單方食品添加物,應具許可證字號 *進口原料應檢附輸入許可相關文件</p> <p>設有複核機制,確保人員落實驗收</p>										
品管人員: 吳鮮洛 6/17										

驗收方法亦可包含**自主檢驗**農藥、黃麴毒素、重金屬殘留等
*應定期檢視相關衛生法規及食安時事,確認廠內標準為最新

*確實記錄可供有效追溯之資訊

*建議可定期比對自行/送交外部單位檢驗報告與供應商提供之檢驗報告

*如進口單方食品添加物,應具許可證字號
*進口原料應檢附輸入許可相關文件

設有複核機制,確保人員落實驗收



危害分析&管理重點-庫存



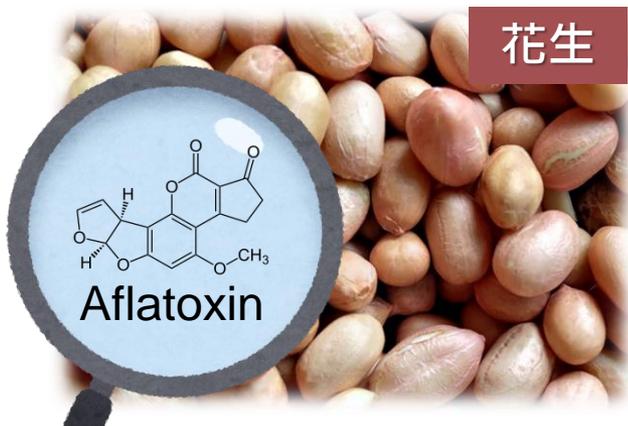
倉儲衛生管理

危害情形

- 倉儲未符合 GHP 規範(溫溼度未管控、未分類擺放、無空間區隔等)導致原材料受到污染

管理重點

- 訂定倉儲環境溫濕度管制基準與維持溫溼度之設備，並確實監測、記錄
- 倉庫內落實區隔、分區、分類擺放等



危害項目	建議管理方法
花生中黃麴毒素	貯放於低溫乾燥的環境中

■ 其他食材，依原廠所訂條件貯放

- 建議貯放條件：
25°C以下，水活性<0.70、溼度55~65%

(資料來源：CAC/RCP 22-1979 國際食品法典花生推薦性衛生操作規範)

危害分析&管理重點-庫存



■ 其他包粽食材

品項	建議管理方法
粽葉	新鮮粽葉：貯放於低溫冷藏環境，建議以保鮮膜或保鮮袋密封，防止水分流失 乾燥粽葉：貯放於通風良好之乾燥環境中
糯米	如開封後未能在短期內使用完，應貯放低溫冷藏環境較能確保新鮮度
乾貨 (香菇、蝦米、栗子)	建議貯放在通風良好、低溫乾燥之環境中
豬肉、鹹蛋黃	冷凍豬肉、鹹蛋黃應貯放於冷凍庫中

(資料來源：食藥署餐飲衛生安全管理面面觀、米食材風險管控參考手冊)



乾料貯存室溫溼度紀錄表

■ 溫溼度記錄作業

訂定溫溼度
管制基準



落實監測



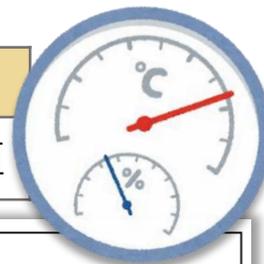
確實記錄

建議監測頻率：
每日由專人執行

貯存室溫濕度
紀錄表

建議監測方法

目視確認溫溼度計數值



好好食品 工廠		G-4-3-01: 乾料貯存室溫溼度紀錄表				
判定: 合格(√)符合標準值; 不合格(x)不符合標準值, 並於備註欄填寫處理情形						
頻率: 每日						
標準值: 溫度低於28°C、濕度低於70%						
日期	<input checked="" type="checkbox"/> 常溫/ <input type="checkbox"/> 冷藏貯存室-編號:					備註
	觀測時間	溫度(°C)	濕度(%)	判定	檢查人	
6/18	10:00	28	69	√	郭明	

■ 溫度超出管制範圍之建議矯正措施

1. 即時回報主管異常情況
2. 分析、確認異常原因
3. 擬定矯正措施(包含消除異常情況與防止再度發生)
4. 確認矯正措施是否有效改善前述異常情況
5. 確實填寫**異常處理紀錄表**，並將資料妥善留存至少5年



危害分析&管理重點-庫存



倉儲衛生管理

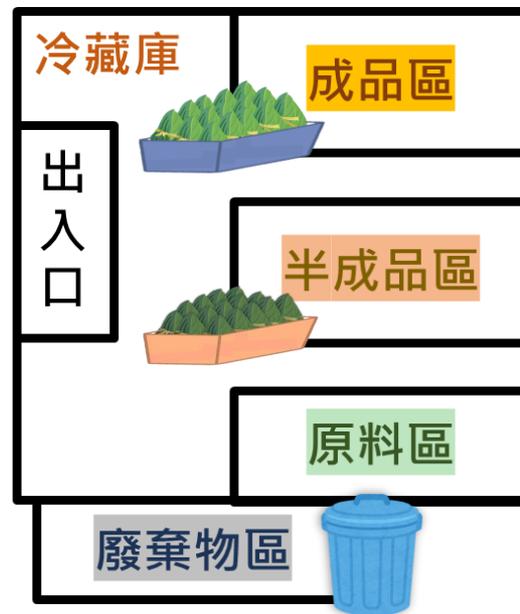
防止食品受污染之建議作法

✓ 倉儲空間規劃

- 倉庫內不同階段之食品，確實分類擺放並有空間區隔

✓ 倉儲清潔作業

- 倉庫應經常整理、整頓、清掃及清潔



建議 監測方法

- 每月進行清潔與盤點，確保原材料皆在有效日期內
- 將清潔記錄於 **GHP範列表單-衛生管理檢查表**

➤ 如有異常(如食品變質)，可填寫異常處理紀錄表，依異常程序處理

分析、確認
異常原因



擬定矯正
措施



確認異常情況
是否有效改善



確實填寫
異常處理紀錄表

包含消除異常情況
與防止再度發生

資料妥善留存至少5年



異常狀況舉例-冷凍庫溫度失控

好好食品工廠的冷凍庫溫度監控頻率為每日1次
現場人員於**某日下午**檢查冷凍庫溫度時，發現冷凍庫的溫度指示器顯示為-10°C，明顯高於設定的-18°C，**即時回報**主管此溫度異常情況

處理步驟	處理方式
分析、確認溫度異常之原因	<ol style="list-style-type: none">1. 確認異常狀況事實：使用紅外線溫度計測量冷凍庫中溫度，確認溫度與溫度顯示器是否一致2. 確認設備狀態：檢查冷凍庫門可以確實閉緊，而壓縮機為故障狀態，導致溫度上升3. 確認產品狀態是否失溫
擬定矯正措施(包含產品處置、排除異常情況、防止再度發生)	<ol style="list-style-type: none">1. 品質異常區隔貯放，並依場內作業流程處理。正常品移至正常運作之冷凍庫，並安排緊急維修壓縮機；2. 調整溫度監控頻率為一日2次，並安裝溫度警示器，以便溫度偏離管制範圍時將及時啟動回報機制3. 制定新制度後，再次對現場人員進行教育訓練，確保人員皆瞭解新制度及執行方式
確認矯正措施是否有效改善前述溫度異常情況	維修後，持續觀察 48小時 ，確保溫度維持穩定，並測試溫度警示器，確保其在溫度異常時能可及時啟動

➤ 確實填寫**異常處理紀錄表**，並將資料妥善留存至少5年



危害分析&管理重點-庫存



倉儲作業管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> • 原材料之進出未符合先進先出及可追溯原則，致貯放或誤用逾期原材料 	<ul style="list-style-type: none"> • 建立可追溯資訊，如訂定庫存產品之標記識別 • 依先進先出原則使用及記錄 • 定期盤點，確認倉庫裡面無存放逾期品

管理項目	建議作法
建立原材料標記識別批號管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原材料進貨驗收時，以原材料之有效日期作為該批次原材料之批號 2. 於該原材料之外觀明顯可見處貼上自製標籤，或以其他顯眼方式作為標記識別
落實原材料進出記錄 (可參考GHP範例表單 原物料領用紀錄表)	<p>➤ 原材料之進出注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> • 應依先進先出原則使用原材料 • 領用原材料時，記錄原材料之批號、領用量、庫存量 <p>*確保紀錄可有效串連至該原材料進貨之驗收單據</p>



危害分析&管理重點-領用



食品添加物使用

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未執行食品添加物重複檢核，因人員誤差或設備異常，致添加過量，導致食用後產生過敏反應 	<ul style="list-style-type: none"> 確認使用的食品添加物之用途、使用量符合法規 落實食品添加物重複檢核制度，並確實記錄

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

類別	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
第 11 類 調味劑	L-麩酸鈉	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

味精複合症狀(MSG symptom complex)

美國FDA研究報告顯示，極少數人在單獨食用3克以上的味精的情形下，會出現輕微的口渴、頭痛、上肢及胸部的灼熱或發麻感、胸悶、冒汗等過敏反應，多數情況可在短時間內消失。

(資料來源：美國國立衛生研究院)

危害分析&管理重點-領用



食品添加物使用



食品添加物重複檢核制度

確保食品添加物的使用有符合《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》的要求

好好食品工廠		G-4-2-06:食品添加物領用與投料複核紀錄表				
頻率:每次						
食品添加物名稱: <u>味精 (批號: 1140616)</u>						
許可證字號: <u>衛署製輸字000000</u> ✓						
產品登錄碼: <u>TFAA1D000000000</u> ✓						
購買廠商名稱: <u>食策會食品有限公司</u>						
包裝單位: <input type="checkbox"/> 公斤 <input checked="" type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 其他單位: _____						
日期	進貨量	領用量	庫存量	使用品項(製造批號)	領用人	投料複核人
6/19	500 g	5.15 g	494.85 g	原味粽(M1130619-1)	黃土土	郭小琪

準確記錄使用量，便於追蹤、管理
領用時，建議經兩人確認以減少人為誤差



危害分析&管理重點-領用



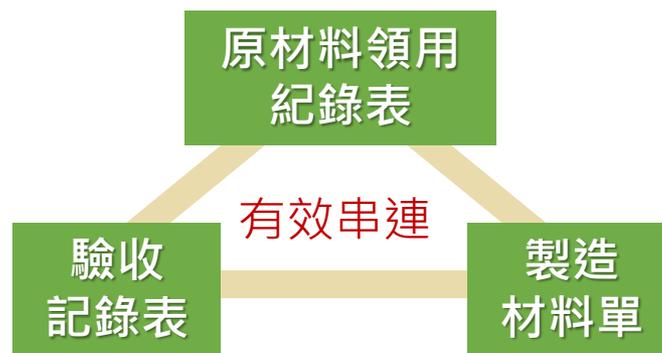
領用作業管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 原材料開封秤量後未建立標記識別，致日後無法有效串連至使用批號或逾期品遭誤用 	<ul style="list-style-type: none"> 已拆封原材料之包裝袋或盛裝容器外作清楚之標記識別

■ 開封後之原材料



砂糖
 開封 20240205
 有效 20250325
 批號 20250325



*建議標示包含原包裝之有效日期、批號資訊

- ✓ 避免誤用逾期原材料
- ✓ 批號可作為有效串連之資訊

粽葉預處理流程



粽葉



水煮

(軟化粽葉)



刷洗

(去除髒污)

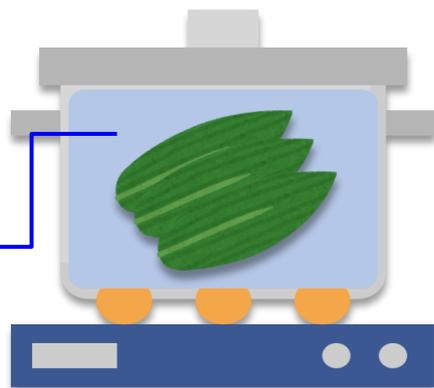


危害分析&管理重點-粽葉水煮



水質管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">• 使用地下水水源，水質未符合法規標準• 粽葉添加物殘留超標，造成人體危害	<ul style="list-style-type: none">• 用水品質符合規範• 觀察煮水顏色



可以小火煮滾
30分鐘，關火
後浸泡一晚

*如有浸泡須加蓋，
避免異物入侵

*留意煮水顏色

返青粽葉煮後水會呈現綠色

正常粽葉煮後水會呈現淡黃色

■ 用水水質

- ✓ 水質應符合《飲用水水質標準》
- ✓ 如使用地下水水源者，應監控水質

- 有效餘氯含量 0.2-1.0mg/L
- pH值為6.0 ~8.5

建議監測方法

- 定期以試紙、儀器或委外檢測水質
- 目視觀察煮水顏色



危害分析&管理重點-粽葉刷洗



水質管理

人員、器具衛生管理

危害情形

- 使用地下水水源，水質未符合法規標準
- 菜瓜布或刷具上殘留污垢或微生物，致刷洗粽葉時造成污染
- 人員手部不潔或有傷口，致手部微生物污染粽葉

管理重點

- 用水品質符合規範
- 菜瓜布或刷具之清潔度管理
- 人員衛生管理



- *以流動水確實刷洗去髒污
- *同時挑選掉枯黃、蟲蛀、斑點粽葉
- *棉繩亦應澈底洗淨後方可使用

■ 用水水質應符合《飲用水水質標準》

建議
監測方法

- 定期辦理水質檢驗

■ 人員建議佩戴手套或澈底清潔手部使得作業

■ 菜瓜布或刷具之注意事項

- 使用前：確認器具清潔度，並以清水清洗
- 使用後：每日生產完畢後，宜以熱水及洗潔劑澈底清洗、消毒



豬肉預處理流程



豬肉



解凍



切塊



炒製

(炒至7-8分熟)

加入 醬油、水



危害分析&管理重點-豬肉解凍



環境、設備、器具衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">解凍空間、盛裝器具或設備未保持清潔，致微生物生長，污染原料肉	<ul style="list-style-type: none">解凍環境、設備、器具之清潔度管理

■ 解凍過程注意事項

- 作業前**：確認環境、設備(如水槽)、器具(如鋼盆)清潔度，並設備、器具於使用前建議以**清水**清洗
- 作業後**：每日生產後，設備、器具建議以**熱水**及**洗潔劑**澈底清洗、消毒；環境建議落實清掃，掃除天花板、通風口之積垢，並由現場品管進行巡檢確認



危害分析&管理重點-豬肉解凍



時間、溫度管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 解凍程序控制不當，致原料肉中心溫度無法維持低溫，使微生物生長進而造成原料肉腐敗 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定解凍時間、溫度，據以執行，並作成紀錄

■ 常見解凍方法之注意事項

冷藏
解凍

- 控制在**冷藏溫度**、**1~2天內完成**(依肉品厚度)
- 需適當覆蓋**

流水
解凍

- 飲用水水質標準
- 建議使用**21°C ↓ 流水**、**2小時內完成**(依流速控制解凍時間)
- 需完整包裝**

✓ 依據不同解凍方法，自訂解凍程序(時間、環境/產品溫度)，並**確實監測**，**落實記錄**

*已解凍之食品容易滋生微生物，建議解凍後維持低溫冷藏並儘速處理



危害分析&管理重點-豬肉切塊



器具衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">• 刀具使用後未澈底清潔，致殘留碎屑使微生物生長，造成原料肉污染• 刀具破損，致金屬異物污染原料肉	<ul style="list-style-type: none">• 刀具之清潔度、完整度管理

■ 使用刀具之注意事項

- **使用前**：確認設備、器具清潔度及完整度，確認無金屬碎片存在可能性，並以**清水**清洗、消毒
- **使用後**：每日生產完畢後，宜以**熱水**或**洗潔劑**澈底清洗、消毒



危害分析&管理重點-豬肉切塊



環境溫度管理

作業程序管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 環境溫度過高，致微生物滋長，污染原料肉 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定環境溫度，並落實監控 已解凍之原料肉，如無法及時處理，應妥善暫存

■ 訂定環境溫度條件

- 建議將環境溫度維持在足以抑制微生物生長的低溫條件內

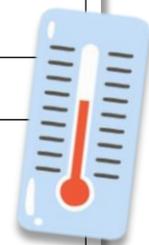
(資料來源：冷藏冷凍豬肉HACCP計畫書範例)

■ 訂定作業程序

- 作業時，建議自冷藏庫取出**適量原料肉**，避免待處理原料肉於作業環境久置

好好食品 工廠		G-4-2-09:製程管制項目紀錄表					
判定:合格(√)符合管制基準，不合格(×)不符合管制基準，並於備註欄填寫處理情形							
頻率:每批 (本基準僅供業者參考，實際作業仍需視自身情況調整)							
日期	製程步驟	管制項目	管制基準	實際值	判定	檢查人	備註
7/2 10:00	切塊	環境溫度	15°C ↓	15°C	√	李員	

落實監測、確實記錄





危害分析&管理重點-豬肉炒製



器具衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">鍋具(如炒鍋、鍋鏟等)器具使用後未確實清潔，殘留碎屑並使微生物生長，污染食品	<ul style="list-style-type: none">鍋具之清潔度管理

■ 使用鍋具之注意事項

- **使用前**：確認器具清潔度，以**清水**清洗、消毒
- **使用後**：每日生產完畢後，應以**熱水**及**食品用洗潔劑**澈底清洗、消毒

***提醒**：此步驟炒製程度非為全熟，故炒製後之半成品如因加工程序需求需做暫存，須注意存放環境、溫度的控管，以及應予以適當覆蓋，避免異物入侵

其他食材預處理流程



1 糯米 → 洗米 → 瀝乾 → 備用

2 香菇、蝦米
花生、栗子 → 清洗 → 浸泡 → 瀝乾 → 備用

3 鹹蛋黃 → 解凍 → 烘烤 → 備用

4 糯米、花生 → 翻炒 → 備用
(加入胡椒粉、味精、鹽)

5 香菇、蝦米 → 爆炒 → 備用
(加入油蔥酥)



危害分析&管理重點-預處理



水質管理

人員、器具、設備衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 清洗、浸泡使用地下水水源，水質未符合法規標準 人員手部不潔，或器具、設備使用後未澈底清潔，致微生物污染食材 	<ul style="list-style-type: none"> 用水品質符合規範 人員、器具、設備之清潔度管理

■ 定期辦理水質檢驗，確認用水水質符合《飲用水水質標準》

■ 清潔度管理

✓ 人員：如以人工清洗，需澈底清潔手部或建議配戴手套

✓ 器具、設備：

• 使用前：目視確認清潔度，以清水清洗、消毒

• 使用後：每日生產完畢後，宜以熱水及用洗潔劑澈底清洗、消毒

■ 如只有一個處理區，各食材處理順序建議如下：

乾貨類 → 素食加工食品類 → 葷食加工食品類 → 蔬果類 → 牛羊肉類 → 豬肉 → 雞鴨肉類 → 蛋類 → 魚貝類 (資料來源：食藥署餐飲面觀)

香菇、蝦米、栗子 → 鹹蛋黃 → 糯米、花生 → 豬肉





危害分析&管理重點-糯米預處理



程序落實

水質管理

危害情形

- 洗米程序未落實，糯米混有砂石、線頭等異物
- 泡米過程未適當覆蓋，致糯米受異物污染
- 長時間泡米時，環境溫度過高或未換水，致微生物生長，污染糯米

管理重點

- 洗米程序可有效除去附著物
- 泡米之環境、水質管理

■ 洗米注意事項

- 以適量水洗米3-4次或使用洗米機洗米，確實去除異物

■ 泡米注意事項

- 予以適當覆蓋
- 建議可於冷藏環境下泡米
- 如需長時間泡米，建議定時換水

***泡米時間一般視季節而定**

建議監測方法

- 洗米時，以目視確認異物排除
- 泡米時，設定換水定時器



危害分析&管理重點-香菇、蝦米預處理



程序落實

水質管理

危害情形

- 清洗、浸泡時未將雜質、殘留之添加物去除，包入粽子後經消費者食用，造成健康危害

管理重點

- 程序可有效除去雜質、殘留之添加物

■ 建議作業流程

沖洗



浸泡



瀝乾

- 沖洗表面灰塵、雜質
- 可搭配手輕度揉洗

■ 作業注意事項

- 注意**浸泡水色**，如有混濁，則進行換水
- 因乾貨殘留之二氧化硫可能溶解於浸泡水，故**浸泡後水應倒掉不宜作他用**

建議監測方法

- 清洗時，以目視確認異物排除
- 浸泡時，觀察水色

危害分析&管理重點-花生、栗子預處理



程序落實

危害情形

- 清洗未確實，致細沙、農藥殘留
- 浸泡過程未適當覆蓋，致花生、栗子受微生物、異物污染
- 浸泡時，環境溫度過高，致微生物生長造成污染

管理重點

- 清洗程序落實
- 浸泡之環境衛生管理

建議監測方法

- 清洗時，以目視確認異物排除
- 浸泡時，確認覆蓋及環境溫度

■ 作業注意事項

✓ 清洗：

- 以流動水作清洗，以利去除細沙、殘留農藥，亦可搭配手作輕度揉洗

✓ 浸泡：

- 需注意予以**適當覆蓋**，避免微生物生長
- 為避免黃麴毒素或其他微生物污染情形，建議於**冷藏環境**下作浸泡



危害分析&管理重點-鹹蛋黃預處理



程序落實

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 解凍程序控制不當，致蛋黃無法維持低溫，使微生物生長，進而造成腐敗 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定解凍時間、溫度，據以執行並作成紀錄

■ 建議作業流程



■ 建議監測事項

- ✓ 訂定解凍之時間、環境溫度，並**確實監測**，**落實記錄**
- *已解凍之食品容易滋生微生物，建議解凍後維持低溫冷藏並儘速處理



危害分析&管理重點-翻炒

(糯米、花生)



設備、器具之衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 攪拌器或鍋具因使用後未澈底清潔導致微生物繁殖，污染食品 	<ul style="list-style-type: none"> 設備、器具之清潔度管理

■ 攪拌器、鍋具之清潔

- **使用前**：確認清潔度，並以**清水**清洗、消毒
- **使用後**：宜以**熱水**及**洗潔劑**澈底清洗、消毒，避免殘渣殘留

■ 其他注意事項

- 攪拌器與相關使用器具確實**澈底清潔**，防止微生物滋長
- 相關設備、器具有清潔後**完整覆蓋**，避免病媒入侵



危害分析&管理重點-爆炒

(香菇、蝦米)



器具之衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">鍋具因使用後未澈底清潔，導致微生物繁殖，污染食品	<ul style="list-style-type: none">器具之清潔度管理

■ 鍋具之清潔

- **使用前**：確認清潔度，並以**清水**清洗、消毒
- **使用後**：宜以**熱水**及**洗潔劑**澈底清洗、消毒，避免殘渣殘留

■ 其他注意事項

- 炒鍋與相關使用器具確實**澈底清潔**，防止微生物滋長
- 相關設備、器具有清潔後**完整覆蓋**，避免病媒入侵





危害分析&管理重點-包製



人員、器具之衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">包製人員身體毛髮掉落、飛沫噴濺至粽子食材，造成粽子受污染包粽相關器具未澈底清潔，導致微生物繁殖，污染食品	<ul style="list-style-type: none">人員衛生管理器具之清潔度

■ 包製人員注意事項

- 配戴乾淨的拋棄型口罩、帽子或髮罩、圍裙或衣物，避免飛沫或體表毛髮、皮屑等掉入食品
- 以手部接觸食品時，應穿戴清潔消毒之不透水手套並定期更換，或澈底清潔及消毒手部

■ 其他注意事項

- 相關使用器具確實澈底清潔，防止微生物滋長
- 相關器具有完整覆蓋，避免病媒入侵

(資料來源：雲林縣虎尾鎮農會)



危害分析&管理重點-包製



環境衛生管理

食材衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">包粽室環境髒亂，致微生物污染食品備用食材久置於室溫下，致微生物生長而污染食材	<ul style="list-style-type: none">環境清潔度管理食材取用管理

■ 環境衛生管理

- 建議每日生產後，**確實打掃環境**，確保牆壁、天花板等地方未有發黴現象，並由衛管人員每日巡檢確認

■ 食材取用管理

- 作業時，建議自冷藏庫取出**適量食材**，避免待處理食材於作業環境久置，造成微生物於食材中繁殖
- 食材取出後，若因工序無法及時使用，建議予以**適當覆蓋**，避免病媒入侵



危害分析&管理重點-水煮



設備、器具之衛生管理

水煮時間、溫度管理

危害情形

- 鍋具因未澈底清潔，導致微生物殘存並大量繁殖，污染食品
- 水煮時間、溫度未能確實將粽子加熱煮熟，致殘存微生物生長，造成粽子污染

管理重點

- 鍋具之清潔度
- 訂定水煮時間、溫度

■ 鍋具之清潔

- **使用前**：確認清潔度，並以**清水**清洗、消毒
- **使用後**：宜以**熱水**及**洗潔劑**澈底清洗、消毒，避免殘渣殘留

■ 建議監測方法

- ✓ 依水煮方式，**訂定適合之水煮時間、溫度**，並**落實監測、確實記錄**





危害分析&管理重點-冷卻



設備、器具、環境之衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">冷卻空間濕氣過重，致微生物生長，冷凝水菌數過高，滴落粽子表面造成污染粽子盛裝容器未保持清潔，致微生物生長，使粽子被污染	<ul style="list-style-type: none">冷卻環境之清潔度管理，以及避免冷凝水滴落設備、器具之清潔度管理

■ 冷卻過程注意事項

✓ 冷卻環境衛生

- 維持環境衛生，注意**牆壁**、**天花板**清潔度，避免存在剝落、發黴等情形
- 加強**排氣**效果，避免**冷凝水**凝結、滴落
- 建議視實際情況，評估是否予以**適當覆蓋**，避免成品於冷卻過程受污染
- 使用**風扇**、**急速冷卻**、**冰箱**等設備進行降溫，需注意使用後之清潔，並於清潔後保持乾燥

*清潔重點：風扇葉片、濾網等零件





危害分析&管理重點-冷卻



時間與溫度之管理

危害情形

- 粽子冷卻、暫存時間過久，致微生物在危險溫度帶生長過多

管理重點

- 訂定冷卻溫度與時間，據以執行，並作成紀錄

冷卻條件

- 在**2小時內**將食品由**60° C**降低至**21° C**，**4小時內**將溫度降低至**7° C**以下，避免微生物滋生 (資料來源：食藥署 餐飲衛生安全管理面面觀)
- 確實監測**冷卻時間**、**食品溫度**，並落實記錄



好好食品 工廠		G-4-2-09:製程管制項目紀錄表					
判定:合格(√)符合管制基準，不合格(×)不符合管制基準，並於備註欄填寫處理情形							
頻率:每批 (本基準僅供業者參考，實際作業仍需視自身情況調整)							
日期	製程步驟	管制項目	管制基準	實際值	判定	檢查人	備註
7/2	冷卻	粽子溫度/ 時間	21°C ↓ /2hr	18°C/ 1530-1730	√	李員	



危害分析&管理重點-包裝



環境衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 環境溫度未控管、清潔度差，致尚未完成包裝之成品受污染 包裝後成品放置室溫過久，致微生物於包裝內生長，造成成品污染 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝環境之溫度、清潔度管理 包裝流程之時間管理

■ 包裝環境注意事項

✓ 環境清潔度

- 包裝空間應**加強清潔管理**，如天花板、牆壁、桌面之清潔
- 如格局空間允許，建議以**塑膠拉簾**或**拉門**，與其他區做有形區隔

建議監測方法

- 定期抽測微生物 (如落菌數、桌面菌數塗抹檢驗等方式)

✓ 環境溫度

- 粽子成品保存方式為冷凍冰存，故包裝空間建議作**低溫管控**
- 如包裝區溫度為常溫，則建議**管控包裝時間**，避免長時間放置成品

***包裝後儘速進冷凍庫冰存(-18°C以下)**



危害分析&管理重點-包裝

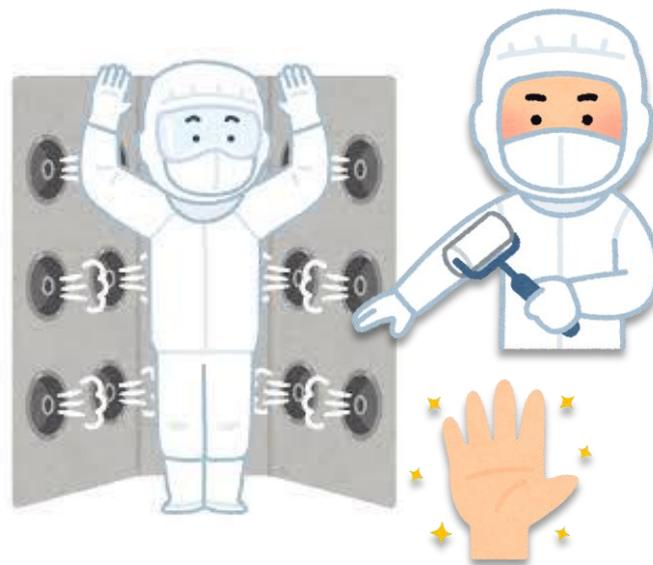


人員衛生管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none">人員來回生產區、包裝區作業，因未注意清潔，使粽子成品受污染	<ul style="list-style-type: none">包裝工序管理

■ 包裝人員注意事項

- 人員建議採**定點工作**，避免造成成品受污染
- 如**非為定點工作**，則建議人員於生產區作業結束後，**應重新進行清潔、消毒後使得進入成品包裝區**
- 以手部接觸食品時，應穿戴清潔消毒之**不透水手套**並定期更換，或**澈底清潔及消毒手部**





廠內設備、器具及環境之清潔度監測

■ 設備、器具

- 水槽
- 洗米機
- 攪拌器
- 鋼盆、鍋具
- 菜瓜布或刷具
- 切塊刀具
- 冷卻風扇、濾網

■ 環境

- 生產作業區、包裝區、倉儲空間等

好好食品工廠 G-4-1-01:衛生管理檢查表
判定:合格(V)表示正常;不合格(*)表示出現異常,並於備註欄填寫處理情形
頻率:1次/天

項 目	日期												備註
	7	8	9	10	11	12							
1.牆壁、支柱與地面須保持清潔,每日完工後清洗。	V	V	V	V	V	V							
2.樓板或天花板須保持清潔,每日開工前檢查,若發現蜘蛛絲、污垢、異物等須馬上清潔。	V	V	V	V	V	V							
3.出入口應裝設塑膠簾或鋁門等,保持清潔,發現污垢當日完工後清洗。	V	V	V	V	V	V							
4.排水系統須每日清洗保持暢通,防止臭味產生;排水溝末端設有截留網等防止腐爛侵入與攔截固體廢棄物之設施,並每日清洗殘渣,若防護措施破損時則重新加裝。	V	V	V	V	V	V							
5.照明設備採用白色日光燈,工作台面或調理台面保持二百米燭光以上,照明設備皆採用有罩式燈具並保持清潔。	V	V	V	V	V	V							
風機與通風口等)應設有紗網,保持通風良好及清潔。	V	V	V	V	V	V							
完整洗手掛圖且無破損。	V	V	V	V	V	V							
設備,備有洗手乳、乾手紙(如 75%酒精),並懸掛	V	V	V	V	V	V							

建議監測方法

- ✓ 器具、設備可使用檢測試劑，確認清潔度及有無清潔劑殘留
- ✓ 現場品管每日巡檢設備、器具及廠區清潔度，並確實填寫**衛生管理檢查表**





危害分析&管理重點-金檢



程序落實

設備維護

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 成品含有金屬碎片，被消費者誤食後造成危害 	<ul style="list-style-type: none"> 成品全數確實通過金檢機 設備運作正常

■ 金屬檢測機注意事項

- ✓ 日常生產作業時的確認
 - 建議每日**作業前**及**作業中**(如：每2小時)實施金屬檢測機測試，並確實記錄測試結果
- ✓ 設備維護
 - **金屬檢測機定期維護、校正、保養，確保運作正常**
 - 可使用 [GHP表單範例-儀器校正紀錄表](#) 作記錄，並保留相關維護單據作為佐證

建議監測方法
<ul style="list-style-type: none"> • 現場品管不定時巡檢，確認人員落實測試及表單記錄 • 校正紀錄由品管不定時抽測確認設備校正情形





成品品質保系統



成品品質相關規範

危害情形

- 未落實成品品質確認，致成品品質不符合規格

管理重點

- 訂定成品出貨作業流程、品質確認標準(包含檢驗方法、項目、頻率等)

■ 成品品質確認項目

✓ 法規規定

- 具工廠登記，且資本額達3,000萬以上之食品工廠業者，**每季或每批**實施強制檢驗
- 可檢驗項目
 - 微生物衛生標準
 - 防腐劑、過氧化氫、黃麴毒素

✓ 自主管理訂定

- 風味、外觀、包裝完整性

*部分檢驗品項可以快速檢測套組檢驗

*如採快檢方法，建議定期與公告方法比對

***建議監測方法：由品管不定時抽測確認人員確實以表單記錄成品品質確認情形**

工廠		G-4-2-16:成品、留樣品檢驗紀錄表									
判定:合格(✓)無異物、無腐敗味、符合標準值; 不合格(×)有異物、腐敗味、不符合標準值,並於備註欄填寫處理情形 頻率:每批1瓶											
日期	樣品名稱	批號	外觀	風味	鹽度 (%)	pH 值	水活性	其他檢驗項目	判定	檢查人	備註

***提醒：成品應留樣至有效日期**



成品品保系統



不合格品處理紀錄

危害情形

- 未訂定不合格品處理措施(包含隔離不合格品項、檢討發生原因及後續改善), 致不合格品與正常品混用或未來無法避免再次發生相同情況

管理重點

- 訂定不合格品處理措施, 並落實記錄

■ 不合格品項管理方法

- 與正常品項作區隔
 - *如：移至報廢區、於外觀作明顯標記
- 分析不合格品發生原因
- 擬定後續改善與防止再發措施
- **落實相關處理情形記錄**
 - *可使用異常處理紀錄表進行記錄





危害分析&管理重點-入庫



冷凍庫衛生管理

成品進出貨管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> • 冷凍庫為維持清潔，使散裝成品受污染 • 未建立成品庫存管理，致產品逾期或日後無法追蹤成品批號 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實冷凍庫之溫度監控、清潔度管理 • 建立庫存管理，依先進先出原則出貨及記錄

■ 冷凍庫之溫度、清潔度

- ✓ 按時監測冷凍庫之溫度、衛生狀況
- ✓ **落實記錄**，並由現場品管不定時使用第2支溫度計確認溫度

***散裝成品：建議於盛裝容器上方予以適當遮蔽，避免受異物、微生物等污染**

■ 成品作業原則

- ✓ 入庫、出貨符合**先進先出**
- ✓ **確實記錄**入庫、出貨情形
- ✓ 確認紀錄**可有效串連至製造批號**





廢棄物管理



廢棄物處理紀錄

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未建立異常品/報廢品管理方式，致無法確認異常品/報廢品流向，例如：未設置專區、未建立及記錄完整處理流程等 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定相關處理措施，確保廢棄物不會再回流至食品鏈

廢棄物清運流程

移至
廢棄物專區



自行
處理

委外
清運

***皆須落實廢棄物處理記錄**

廢棄物處理紀錄

- ✓ 廢棄物名稱
- ✓ 廢棄物數量
- ✓ 廢棄原因
- ✓ 處理方式

***清運相關紀錄保留
Ex.收據、請款單**



***委外清運者，
建議簽訂合約**





危害分析&管理重點-運輸



運輸衛生管理

危害情形

- 人員擺放產品不當，致產品破損或污染
- 運輸未符合GHP規範，致產品受到污染或品溫失控

管理重點

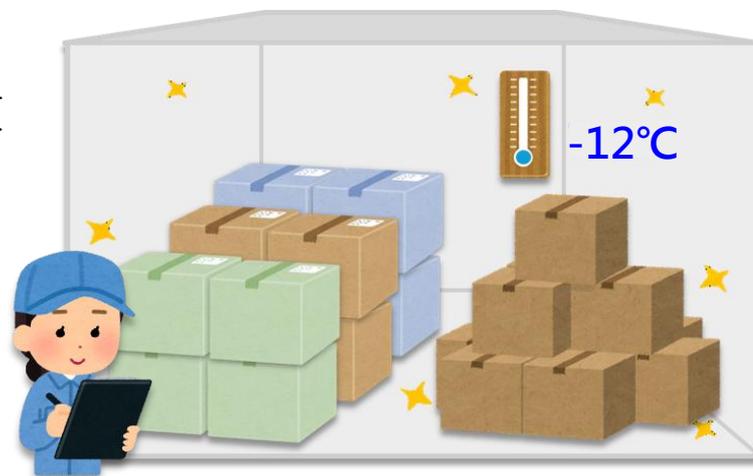
- 訂定並落實上貨作業原則
- 裝載食品前，確認運輸廂體之有效保溫、清潔衛生狀態

■ 上貨作業原則

- ✓ 產品包裝完整
- ✓ 產品分類、分隔擺放
- ✓ 產品運輸條件
- ✓ 產品堆疊穩固

建議監測方法

- **裝載食品前，確認運輸貨車狀態**
 - 車廂內部保持清潔衛生
 - 車廂內部溫度**保持低溫**



***提醒:如為委外運輸，業者仍負有監督委外物流業者之責任**



運輸車輛溫度及清洗紀錄表

■ 運輸車輛管理

- 每次上貨前確認貨車清潔度、溫度
- 建議可定期清潔，並確實記錄

低溫車輛清潔重點

- ✓ 車廂內部環境衛生
- ✓ 車門、密封條
- ✓ 冷卻系統(包括風扇、冷凝器等)

好好食品 工廠		G-4-4-01:運輸車輛溫度及清洗紀錄表					
判定:合格(√)符合標準值或乾淨；不合格(×)不符合標準或不潔，並於備註欄填寫處理情形							
頻率:每次							
標準值:常溫:低於 28°C， 冷凍：-18°C以下							
日期	車輛編號	溫度(°C)	清潔	清潔人員	判定	檢查者	備註
113/ 6/15	KKK-1234	-18	√	吳鮮洛	√	王小美	
113/ 6/18	EEE-9876	-20	√	00貨運	√	吳鮮洛	

*委外運輸者，亦可使用此表記錄外部運輸車輛之溫度、清潔度





危害分析&管理重點-銷售回收



銷售作業管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未記錄流向，無法準確追蹤產品流向 	<ul style="list-style-type: none"> 販售時記錄流向，並確認記錄可有效串連至成品批號

銷售流向管控

- 為便於追蹤成品流向，建議可於產品外包裝標示批號
- 銷售記錄方式不限為ERP系統、紙本記錄

好好食品 工廠		G-4-2-18:成品銷售紀錄表			*銷售相關紀錄保存至少5年		
頻率:每次							
日期	樣品名稱	規格	數量(單位:)	產品批號/有效日期	確認者		
113/ 6/19	冷凍原味肉粽	900g/顆 *5入/袋	10袋	20240618M/ 2024.06.25	黃小佳		
	銷售對象資料						
	廠商名稱	聯絡人	電話	地址			
	00餐廳	李里	0900000000	台北市大安區00路0號			



危害分析&管理重點-銷售回收



客訴處理措施

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未建立客訴機制，無法即時解決客戶問題，以及進行矯正改善 	<ul style="list-style-type: none"> 建立客訴相關處理措施

客訴處理流程



確實記錄客訴處理情形

*建議可使用異常處理紀錄表作記錄





危害分析&管理重點-銷售回收



產品回收管理

危害情形	管理重點
<ul style="list-style-type: none"> 未建立回收機制，使產品無法妥善回收可能讓消費者食用到有問題的產品 無主動通報機制，主管機關無法確實掌握產品回收狀況 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定回收相關機制(包含主動通報機制)，並落實記錄

■ 需回收產品處理方式

- 依風險分級原則判定回收等級、回收層面
- 確認回收方法及**監控方式**(包含下架、回收、暫存、銷毀、溝通)，並確實執行
- 記錄回收處理流程與結果，並**建立防止再發生措施**



※提醒：自主回收可參考「[食品及其相關產品回收銷毀處理辦法](#)」之規定辦理



內部稽核

■ 內部稽核目的

- ✓ 確保現場作業循照管理方案執行
- ✓ 確認作業符合相關法規
- ✓ 提高管理方案的適用性

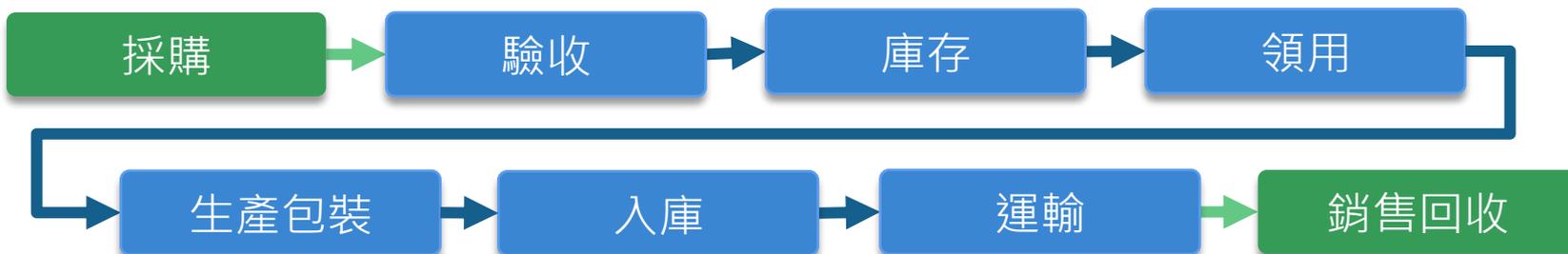
稽核人員



作業程序完整性+實際落實度

- *不稽核本身業務
- *需瞭解受稽對象之業務內容

■ 內部稽核範圍





稽核查檢紀錄表

*作業程序完整性+實際落實度

內部稽核注意事項

- ✓ 由**實際作業現場**、**文件**去做確認
- ✓ 作業程序內容與現場作業**一致性**
- ✓ 現場作業是否有**落實監測**、**記錄**
- ✓ 如有缺失，應請受稽對象於**期限內改善**
- ✓ 執行頻率**建議至少1年1次**

稽核查檢紀錄表

受稽核單位：

稽核日期：

*稽核前須確認前次稽核缺失是否已經改正。

項次	程序	稽核項目	符合
1	產品製造流程及危害分析	產品製造流程已就內部規劃分析任何可能性的食品安全危害?	33
2		原材料及其驗收、倉儲、現場領料、製程與半成品之管控，以及成品品質是否依程序文件經過確認?	34
3		工廠倉廠環境、設備及設施是否依配置圖、表擺設，避免交叉污染?	
5		是否依製造流程圖確實作業?	35
6		如有發生異常事件是否落實異常管制措施?	
7		建築、設施以及週邊環境之衛生管理與清潔方式是否適當?	
8		設備與器具之衛生管理與清潔方式是否適當?	36
9		從業人員之衛生管理方式是否落實?	37
9		清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式是否落實?	
			38

文件面
是否有原材料供應商之管理程序，並將其食品業者登錄字號製作成冊?

文件面
供應商提供之原料(配方)組成份，應有可佐證之原料分析資料(Certificate of Analysis COA)或其他證明文件?

文件+實際
供應商是否依規定進行強制性檢驗、追溯追蹤制度、食品業者登錄等自主管理措施?

文件面
是否依供應商管理程序落實供應商訪查，並留有紀錄至少五年?

文件+實際
是否依教育訓練程序落實廠內人員職能及專業技術之教育訓練?

文件+實際
是否依規定保留教育訓練紀錄至少五年?

文件面
實際面
文件+實際

文件面
文件+實際



內部稽核異常處理紀錄表

113年 5月 19日

■ 內部稽核記錄

- 相關異常原因分析
- 缺失改善措施
- 防止再發措施說明
- 複查確認改善結果

***複查不合格則應重新進行缺失改善**

由缺失去瞭解廠內作業完整性是否足夠

收 據		No. _____	
台照		統一編號	00000000
中華民國		113年	5月20日
摘要	數量	單價	總價
包裝區空調維修	1台	XXXX元	XXXX元
合計新台幣	萬 X仟 X佰 X拾 X元	角整	

商號簽章 00水電行

***如缺失改善有單據可作為佐證，建議一併附上作為紀錄**

內部稽核異常處理紀錄表	
異常時間/地點	113/5/19 14:30 包裝區
異常事項描述	包裝區人員未依正確著裝規定配戴口罩及手套。 填表人(內部稽核人員):黃小佳
異常原因分析	因包裝區空調近期故障，導致空間較悶熱，人員配戴口罩易流汗。手套備品用完，尚未購買。 處理人(受稽單位):郭小琪
缺失改善說明	1. 5/20已聯絡00水電行到廠進行維修，已維修完成，收據如照片。 2. 已於5/20至大賣場先購買5盒手套給現場人員使用。 3. 加強訓練現場人員需正確著裝。 處理人(受稽單位):郭小琪
防止再發措施說明	1. 與00水電行合作，以後定期2個月到廠維護空調設備。 2. 每週確認口罩、手套備品數量，確保庫存量充足(3盒)。 3. 新進人員加強訓練正確著裝重要性，主管加強巡視。 處理人(受稽單位):郭小琪
複查結果	6/5進行複查，包裝區人員已確實配戴口罩、手套。 已確認手套庫存數量有4盒。 填表人(內部稽核人員):黃小佳

製表人(內部稽核人員):

主管(食品安全決策小組):

F-4-1-02



教育訓練

新進食品從業人員

- 相關職能
- 專業技能
- 食品衛生安全觀念



在職食品從業人員

- 專業技能
- 食品衛生安全觀念
- 年度教育訓練規劃



***符合特定規模之食品業者，教育訓練內容應符合相對應法規要求**

人員類別	教育訓練時數規定
衛生管理人員	衛生講習8小時/年
HACCP小組成員	食品安全管制系統訓練12小時/3年
專門職業人員 (如：食品技師、營養師等)	食品安全管制系統訓練8小時/年
技術證照人員 (如：中餐烹調、烘焙食品技術士等)	衛生講習8小時/年



教育訓練紀錄表

教育訓練記錄

- 每次訓練後建議以**筆試、操作考**形式，測試學員學習效果
- 可使用**教育訓練記錄表**作記錄
- **課程期間建議拍照留存**
- **教育訓練紀錄妥善留存**

教育訓練主題

衛生安全
相關規定

驗收標準
判斷能力

設備操作
技巧

環境衛生
維護方式

製程監控
條件熟悉

*其他學習資源亦可參考

食藥署網站 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業專區

日期		教育訓練名稱	舉辦單位	講師	地點
113/5/25		食品從業人員 正確著裝規定	品管	林一	本廠會議室
講習內容			員工姓名	員工簽名	結果
1. GHP附表二之食品從業人員相關規定 2. 本公司現場作業人員服裝儀容規定			郭小琪	郭小琪	通過
			李員	李員	通過
			黃土土	黃土土	通過
			林阿年	林阿年	通過
			郭明	郭明	通過
			李恩	李恩	通過
照片					
					

結論

■ 食品安全監測計畫



4 項 **必備項目**

- ✓ 產品製造流程及危害分析
- ✓ 製程相關作業標準程序
- ✓ 內部稽核與供應商管理
- ✓ 教育訓練

- ✓ 定期透過**自檢表**，自我檢視管理制度之完整性及適用性
- ✓ 必要時，依據公司情況，更新監測計畫內容，持續精進自主管理

相關法規

法規名稱：**食品安全衛生管理法**

修正日期：民國**108年06月12日**

- 「**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**」修正規定
112年11月30日衛授食字第1121302806號公告修正
- **食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引**
111年3月30日修訂
- 「**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11月修訂

謝謝聆聽



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

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