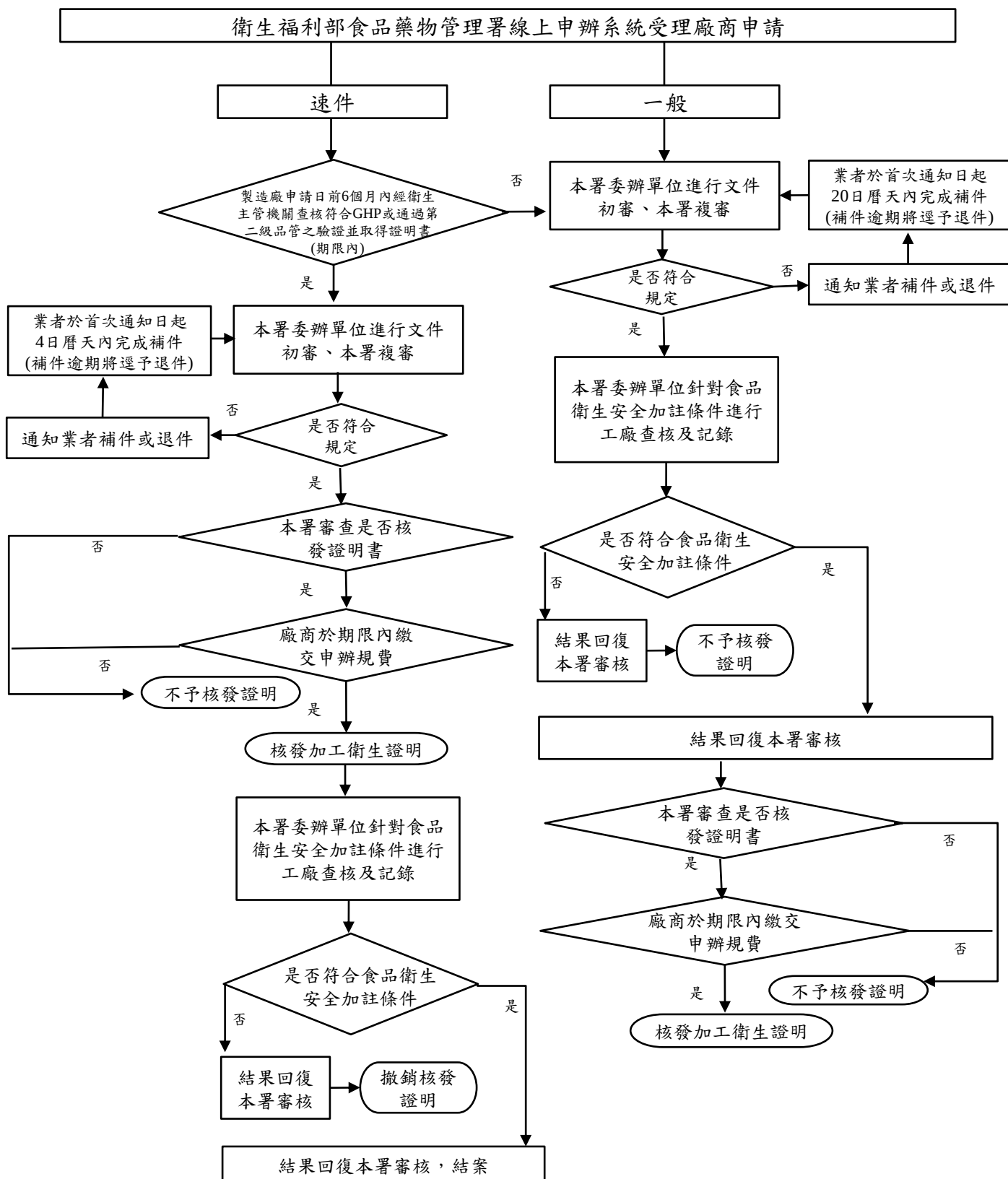


外銷加工食品英文加工衛生證明作業流程(含速件)

113.12.9



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： ☐ ISO22000 ☐ ISO9001 ☐ HACCP ☐ FSSC22000 ☐ Halal ☐ TQF ☐ CAS			
申請產品項目：			
食品良好衛生規範準則符合性			
一、場區、設施及設備之衛生管理			
編號	查核項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
1	地面隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。〔附件一/一(一)〕 排水系統經常清理，保持暢通，避免有異味。〔附件一/一(二)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
2	禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。〔附件一/一(三)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
3	建築及設施應符合下列規定： (一)牆壁、支柱及地面保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。 (二)樓板或天花板保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。 (三)出入口、門窗、通風口及其他孔道保持清潔，並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。 〔附件一/二〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
4	一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備保持清潔。〔附件一/二(五)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
5	通風良好，無不良氣味。〔附件一/二(六)〕 配管外表保持清潔。〔附件一/二(七)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
6	場所清潔度要求不同者，加以有效區隔及管理，且有足夠供搬運之空間。〔附件一/二(八)〕 作業性質不同之場所，個別設置或有效區隔，並採取避免交叉污染之措施。〔第十二條一〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
7	實施有效之病媒防治措施，避免病媒出沒或其留下之痕跡。〔附件一/二(九)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

8	冷凍與冷藏之貯存及運輸設備，應符合下列規定： (一)冷凍貯存或運輸設備保持在攝氏負十八度以下；冷藏貯存或運輸設備保持在攝氏七度以下凍結點以上。 (二)避免溫度劇烈變動，並定期除霜，保持清潔。 (三)於明顯處設置溫度指示器，並作成紀錄。相關設備及儀器，定期維護或確認效能及校正其準確性。 (四)冷凍、冷藏之運輸、貯存及陳列，不得逾貯存或運輸設備之最大裝載線；無最大裝載線者，其貯存或陳列，應考量氣體之適當流動，維持適當之冷空氣循環。 [附件一/四]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
9	設有員工宿舍、餐廳、休息室、更衣室、檢驗場所或研究室者，應與作業場所為有形之區隔，且經常保持清潔，並指派專人負責。[附件一/四]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
10	廁所應符合下列規定： (一)設置地點避免污染水源。 (二)不得正面開向作業場所。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)保持整潔，避免有異味，並備有洗手設施。 (四)於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。 [附件一/五]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
11	供水設施應符合下列規定： (一)食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊，及清洗製造有關之設備與用具之用水，符合飲用水水質標準。 (二)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，至少保持十五公尺之距離。 (四)蓄水池(塔、槽)設置地點應距離化糞池、廢棄物堆積場所或其他污染源三公尺以上，並保持清潔，每年至少清理一次，並作成紀錄。 (五)飲用水與非飲用水之管路系統，應完全分離；第一款與非第一款用水，能明顯辨識區分出水口。 [附件一/六]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
12	作業場所洗手設施應符合下列規定： (一)洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。其使用方式之設計，應避免手部再度遭受污染。 (二)備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備；必要時，設置消毒設備。 (三)於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法。 [附件一/七]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
13	設有更衣室者，應有工作人員存放衣物之衣櫃。[附件一/八]。	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
14	設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定： (一)依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 (二)設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染。 (三)清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。 [附件二/二]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
15	得回收使用之器具、容器及包裝，應於回收後，予以清潔，並以適當方式消毒或殺菌。[附件三/九]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

16	病媒防治用、清潔或消毒用，或其他化學物質，及其施作用具之衛生管理，應符合下列規定： (一)使用環境保護主管機關許可之病媒防治用藥，明確標示及存放於固定場所，且不得污染食品或食品接觸面，並指定專人負責保管及記錄其用量。 (二)清潔劑、消毒劑及其他化學物質、藥劑，明確標示及存放於固定場所，並指定專人負責保管及記錄其用量。 (三)作業場所內，除製造或維護衛生所必要使用之化學物質、藥劑外，不得存放其他化學物質或藥劑。 (四)清潔、清洗及消毒施作用具或機具，置放於專用場所並妥善保管。 [附件二/三]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
17	廢棄物處理，應符合下列規定： (一)作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。 (二)放置廢棄物場所，不得有異味或有害(毒)氣體溢出，並依廢棄物清理法相關法規清除及處理。 (三)反覆使用盛裝廢棄物之容器及處理廢棄物之機器設備，於使用後，應立即清洗，必要時進行消毒。 (四)化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品或其他足以危害人體健康及食品安全衛生之廢棄物，應分別設置專用貯存設備。 [附件二/四]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
18	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，其內容包括本準則所定衛生工作。[附件二/六]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

二、人員衛生管理

編號	查核項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
19	進用食品從業人員時，經醫療機構檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。[附件二/一(一)] 罹患或感染A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場主管，不得從事與食品接觸之工作。[附件二/一(三)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
20	新進食品從業人員應經至少三小時教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理要求之要求，並作成紀錄；在職食品從業人員，除法令另有規定外，定期接受食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少三小時，並作成紀錄；業者自行辦理者，其講師應由具食品安全衛生及品質管理相關學、經歷之人員或外聘專家擔任。[附件二/一(二)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
21	食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩；其個人衣物，不得帶入作業場所。[附件二/一(四)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
22	於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。[附件二/一(五)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
23	於作業場所內工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。[附件二/一(六)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
24	食品從業人員調理即食食品之手部，應澈底洗淨及消毒，必要時應穿戴清潔之不透水手套。[附件二/一(七)] 食品從業人員調理即食食品之手部，不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。[附件二/一(八)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

25	非食品從業人員，出入食品作業場時，應予適當管制；進入時，應符合食品衛生良好規範準則附件二第一條第四款至第七款有關食品從業人員之衛生要求。〔附件二/一(九)〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
三、製程及品質管制			
編號	查核項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
26	使用之原材料，應符合食品安全衛生管理法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。〔附件三/一〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
27	原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理，免遭誤用。〔附件三/二〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
28	原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品遭受污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍食品解凍時，應防止品質劣化。〔附件三/三〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
29	原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。〔附件三/四〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
30	食品添加物應與其他原材料、半成品或成品得明顯辨別之專區貯存，並指定專人負責管理，並以紙本或電子檔案專冊登載食品添加物之品名、種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、領用與庫存之數量、日期。〔附件三/五〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
31	食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；具使用限量者，其秤量及投料，應重複檢核，並作成紀錄。〔附件三/六〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
32	製程應符合下列規定： (一)製程規劃，符合衛生安全原則。 (二)所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。 (三)原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。 (四)應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。 〔附件三/七〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
33	應管制溫度、溼度、pH 值、水活性、壓力、流速、時間及其他相關事項或有必要者，建立管制方法及基準，並作成紀錄。 〔第十三條一〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
34	就原料、半成品及成品之檢驗狀況，為適當標示，並依其狀況為適當之處理。〔第十三條二〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
35	製程及品質管制，應作成紀錄；有異常發生者，應採取矯正及預防措施，並作成紀錄。〔第十三條三〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
36	食品製造業每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並作成紀錄。〔第十五條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
37	食品製造業產品銷售予非自然人之直接買受者，應有可追蹤流向之相關資料或紀錄。〔第十六條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

38	食品業者之倉儲管制，應符合下列規定： (一)原材料、半成品及成品倉庫，依其作業性質或清潔程度，分別設置或予以適當區隔，並有足夠供搬運之空間。 (二)物品應予分類，採取有效措施離地貯放，並保持整潔及良好通風。 (三)倉儲作業，依先到期先出或先進先出原則辦理，並確實記錄。 (四)倉儲作業，避免溫度劇烈變動；有管制溫度或溼度必要者，訂定合理溫度或溼度管制方法及基準，並定期檢查及確實記錄。 (五)倉儲過程中，原材料、半成品及成品，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之貯存條件。 (六)定期檢查貯存物之性狀及有效日期，必要時得予檢驗，並確實記錄其檢查或檢驗結果；其有異狀者，立即為適當之處理，並作成紀錄。 (七)有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，設防止交叉污染之措施；其無從防止者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。 〔第七條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
----	--	---	--

四、檢驗及量測管理

編號	查核項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
39	設有檢驗場所者，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；必要時，得委託具公信力之專業檢驗或研究機構檢驗。〔第十條一〕 設有微生物檢驗場所者，與其他檢驗場所為有形之區隔。〔第十條二〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
40	檢驗採用簡便方法者，定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並作成紀錄。〔第十條三〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
41	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。〔第十條四〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
42	定期校正檢驗儀器、測量器或記錄儀，維持其準確性，並作成紀錄。〔第十條五〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

五、申訴及回收管理

編號	查核項目條文	是否符合	查核情況或未符合事項說明
43	食品業者就申訴案件之處理及產品之回收與處理，應作成紀錄。〔第9條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
44	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17條〕		

六、熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品

編號	查核項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
45	殺菌設備之溫度指示裝置，應於裝置前及裝置後每年度至少校正一次；壓力錶每年度至少校正一次。〔第41條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
46	低酸性及酸化食品製造業，應置下列人員： 一、密封操作人員。 二、密封檢查人員。 三、殺菌操作人員。 四、殺菌技術管理人員。 同一製造批次，前項第一款與第二款人員，不得互相兼代；第三款與第四款人員間，不得互相兼代。 第一項第四款人員，應經殺菌專業機構訓練合格，並領有證書。 第一項第一款至第三款之人員，屬製造熱殺菌密閉容器包裝低酸性金屬罐裝產品者，應經殺菌專業機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應受有相關專業訓練。 〔第42條〕	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

47	酸化食品： - 訂有 pH 值量測標準作業程序，且在熱殺菌前及熱殺菌後，皆進行產品 pH 值量測，確定每批產品之最終平衡 pH 值保持在四點六以下，並作成紀錄。 - 每批酸化作業紀錄，應由品管主管及製造主管核對簽名及加註日期，且作業記錄人員不得為該二主管。 [附件四/二(二)]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
48	殺菌條件之訂定： (一)訂定殺菌條件，應考慮生產上可能發生之變異種類、程序及各種變異之組合，影響殺菌條件之重要因子，均應於殺菌條件中規定。 (二)每一熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品之殺菌條件及殺菌重要因子之訂定可採下列方式之一： - 由殺菌專業機構量測訂定，並取得殺菌條件報告書留存備查。 - 經殺菌專業機構實地評鑑合格之食品製造業者自行量測，將建立殺菌條件之量測資料送殺菌專業機構審查後訂定，並取得殺菌條件報告書留存備查。 (三)熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品之殺菌條件之殺菌值(F0)應大於或等於三。 (四)酸化食品之殺菌條件： - 每一生產品項規格之殺菌條件及殺菌重要因子，得由製造業者自行訂定。 - 前款殺菌條件及殺菌重要因子之訂定，非由殺菌專業機構所為並取得殺菌條件報告書者，其量測及評估資料應留存備查。 - 殺菌條件之 LSV 值應大於或等於零點二。 [附件四/三]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
49	殺菌作業之管理： (一)每一種產品所設定之殺菌條件，張貼於殺菌設備附近明顯易見或置於殺菌操作人員容易取閱之處。 (二)殺菌作業區應防止已殺菌及未殺菌產品混雜。 (三)殺菌操作予以控制，不得低於所訂定之殺菌條件。 (四)殺菌計時之時鐘，精確且易觀察，不得使用手錶或袋錶。 (五)殺菌操作人員即時填寫殺菌工作報告，並每日在自動溫度紀錄儀紙上簽名及加註日期，此二種紀錄應互相對照。 (六)殺菌工作報告及自動溫度紀錄儀紙，在製造後一星期內，由殺菌技術管理人員核對簽名及加註日期。 (七)每一批之產品，取樣品做保溫試驗並作成紀錄。 (八)酸化食品之殺菌作業不受第五款及第六款所限。 [附件四/四]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
50	容器之密封(封口)，應符合下列規定： (一)金屬罐捲封之外觀檢查，檢查間隔不得超過一小時，並詳實記錄。 (二)金屬罐之外觀檢查，不得有膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重凹罐之現象，且捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲緣不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐之現象。 (三)捲封之解體檢查，每罐型第一罐，進行解體檢查，其後檢查間隔不得超過四小時，並應詳實記錄。 (四)前款之檢查項目為捲封寬度與厚度、罐蓋深度、蓋鉤、罐鉤、鉤疊長度或鉤疊率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，符合中華民國國家標準 CNS827 食品罐頭用圓形金屬空罐之規定。 (五)玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之現象。 (六)殺菌袋之封口外觀檢查，不得有穿孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口不完全等可能引起漏袋之現象。 (七)各類型容器，以適當頻率檢查封口機之效率及產品密封性，並應詳實記錄。 [附件六/一]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
51	殺菌冷卻後之產品，使用輸送帶輸送時，應避免輸送帶與捲封(封口)之接觸；有破損之輸送帶、罐緩衝器等，均應更新，與金屬罐捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。[附件六/二]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	
52	密封作業及其檢查，應作成紀錄，由品管主管及製造主管核對簽名及加註日期，且記錄人員不得為該二主管。[附件六/三]	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 不適用	

七、其他

53	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。	☐ 符合 ☐ 未符合 ☐ 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