



# 餐盒食品工廠 對食材供應商之衛生管理 參考手冊



行政院衛生署食品藥物管理局 委辦  
財團法人食品工業發展研究所 承辦  
中華民國一〇一年十二月

# 餐盒食品工廠 對食材供應商之衛生管理 參考手冊

## 目 錄

	頁碼
序 .....	1
前言 .....	2
一、食材供應商的選擇要點 .....	3
(一) 供應商的評選 .....	4
(二) 合格供應商資料的建立 .....	5
(三) 供應商合約 .....	5
二、食材供應商的衛生管理 .....	6
(一) 食材的供貨與驗收 .....	6
(二) 食材的衛生安全證明 .....	6
(三) 食材原料的衛生確認及追溯 .....	7
三、食材供應商的訪視 .....	8
(一) 供應商的訪視與紀錄 .....	8
(二) 供應商的年度供貨品質分析紀錄 .....	9
附錄一、當令蔬菜水果 .....	19
附錄二、台灣食品品質管理（認證）系統相關資料 .....	21
附錄三、食材供應商自主管理範例照片 .....	30

# 序

危害分析重要管制點（Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP）系統為世界各國公認最具成效、最具預防性之食品衛生自主管理系統。有鑑於此，我國食品衛生管理法第 20 條中，已明確規定「食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定」。

依據統計資料，國內約 58% 的餐盒食品工廠每日最大的生產能為 1 萬至 6 萬餐，餐食份數相當龐大，多數學校亦仰賴餐盒食品工廠供應學校午餐，因此，推動餐盒食品工廠實施 HACCP 有其必要性。自民國 99 年 9 月起，餐盒食品工廠已全面實施食品安全管制系統，食品安全管制系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統，用以管理原料驗收、加工、製造及貯運等全程之食品安全危害之品保系統。食材之管理亦為管制之範圍，本手冊彙整對於食材供應商的選擇、衛生管理及訪視工作等管理方式，提供餐盒食品工廠執行食品安全管制系統之參考。

局長 康照洲

101 年 12 月

# 前 言

食品安全管制系統為從農場到餐桌 (from farm to table) 之全程食品安全品保系統，藉由危害分析、判定重要管制點、建立管制界線、執行管制點監測、建立矯正措施、建立紀錄系統及 HACCP 系統確認，以事先預防食品污染或其它危害發生，預防食品中毒。並保證食品安全品質，提昇餐盒食品工廠衛生管理水準，確保餐飲衛生與安全。

餐盒食品工廠的危害因子主要來自於食材，食材中常見的危害包括物理性危害（砂土、玻璃等）、化學性危害（重金屬、農藥殘留、動物用藥殘留等）及生物性危害（蟲體、寄生蟲、食品中毒病原菌、組織胺等），因此，選擇良好的食材供應商可以減低食材所帶來的危害。

本手冊可協助業者進行食材危害分析與管制計畫，業者可參考手冊中的相關資料與表單實例，建立符合自身需求的食材供應商選擇標準與管理方式。由於業者之規模、設備及標準化作業流程不盡相同，本手冊內容為建議措施與參考指引，業者亦可選擇其他的管理方法，並以能達到同等或更有效的品質管制為原則。

## 一、食材供應商的選擇要點

101年9月，行政院消費者保護委員會、衛生署及教育部抽驗6縣市供應學校午餐食材供應商之食材，結果有數件肉類加工製品檢出未核准使用之動物用藥及蔬菜檢出農藥殘留超過安全容許量標準。殘留在食材中的動物用藥或農藥若未能於加工過程中去除，消費者長期食用後恐影響健康。

現代人工作型態改變，餐盒是外食者最常的選擇，學校午餐一半以上由餐盒食品工廠供應。餐盒食品屬於複合調理食品，具有各種類食材，若未慎選食材來源，影響人數眾多，因此餐盒食品業者應肩負社會責任，由源頭開始為消費者的飲食安全把關。

餐盒食品工廠應選擇取得相關優良食品標誌認證之食材供應商，如「台灣優良農產品標章（Certified Agricultural Standards, CAS）」、「吉園圃台灣安全蔬果標章」、「產銷履歷農產品(Traceable Agricultural Products, TAP)」及「食品良好作業規範（Good Manufacturing Practice, GMP）」等，或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良之廠商。

採購之食材需符合食品衛生標準，避免食材物理性、化學性及生物性危害的發生。蔬菜、水果等可選擇合於季節時令的食材（如附錄一），不但產量多、價錢便宜，且品質較好、營養價值也較高。並以最短使用週期或使用量為採購原則，例如生鮮食材每次採購以2日量為限。建議訂定採購規格，做為品質評鑑的標準，亦可作為比價或議價的依據。

食材驗收時應進行點收及官能檢查，確認食材保存期限、包裝完整性、標示、標章、運輸條件及異物判定，符合規定者准予驗收，不符合規定者拒收。並須與供應商訂定採購契約，以確保廠商所在地、產品生產地及品質安全性（來源證明，製造工廠相關認證）等，並定期對供應商進行評鑑，以保障所採買原料之供

貨品質。食材可追溯之紀錄資料要妥善保存，並向供應商索取產品檢驗證明，如殘留農藥及動物用藥檢驗報告等，建議每年至少兩次。

### (一) 供應商的評選

由食品安全管制系統工作小組（以下簡稱管制小組）進行供應商之評選，供應商的選擇，以有優良商譽，且有工廠登記或商業登記證明文件者為原則，優先使用具有優良食品認證之廠商相關認證如附錄二）。對於新的供應商，可要求其提供產品樣本供管制小組檢視審查，並確認其品質與衛生安全，必要時得進行產品試製，合乎法規要求與廠內標準才考慮選用。

食材供應商針對各種食材，應有適當的貯藏環境、適當的放置方式，以避免發霉、微生物生長與交叉污染的情形發生。貯藏的容器或是區域需保持清潔乾淨及適當的溫度管控，且有防止病媒侵入設施等，溫度條件需適合於維持食材的生鮮、衛生狀態等均應列入考量。食材供應商若有制定良好倉儲管控作業標準，需針對不同食材設定適當之貯藏條件，溫度之控管應有固定頻率監控，溫度計應定期作校驗。運輸處理應注意運輸時間避免過長，運輸過程中如果有不同性質產品，應分類放置，並且應避免交叉污染的發生。如果在運輸過程中需要溫度控管者，應維持適當的溫度。例如冷凍及冷藏物流車，在運輸過程中，食品應有良好的防護措施，以避免異物的污染。

供應商的評選可依管制小組或管理者訂定之訪視（評鑑）項目及給分，予以評比（參考表一與表二），達到標準者，列為合格之食材供應商。

## (二) 合格供應商資料的建立

依評選結果，建立合格供應商相關資料名冊（參考表三），內容至少包括供應商名稱、地址、負責人、連絡電話、供應品項與提供之檢驗或證明文件，供應商名冊宜每年審視更新一次。

餐盒食品工廠每年針對供應商名冊上所列供應商進行評鑑或訪視，並建立管理制度。評鑑項目包括品質、配合度與價格等，並依供應食材的規格正確性、數量、交貨狀況等，記錄於供應商評鑑表，評鑑不合格之廠商，在改善前將不再採購其食材。

## (三) 供應商合約

為確保食材之供應及衛生安全之可追溯性，可經由雙方協議簽訂合約以示誠信。供應商合約之簽訂由採購、管制小組或管理部門擬定後執行，其內容視雙方同意可包含：買、賣雙方基本資料、合約有效期間、訂貨方式、供貨短缺之罰則、付款方式、交貨方式、價格、產品檢查及驗收、權利轉移及退貨等。應要求供應商提供經濟部所核發之公司或工廠登記證、商業登記證明文件，以及明定工廠品質要求，驗收時符合工廠驗收標準或提供產品檢驗合格報告書等。供應商若有違反合約規範相關事項，得以停止合約，供應商不得有異議，並需負擔賠償責任，若有發生訴訟時，雙方約定以地方法院為管轄法院。

與供應商訂定合約之流程如下：合約草案→審查→裁示→簽約→歸檔。合約有多種型式，視雙方需求訂定之（參考表四～表六）。

## 二、食材供應商的衛生管理

### (一) 食材的供貨與驗收

驗收是對採購的食材加以檢視並決定接受與否的例行性工作，目的在確認進貨數量、品質和價格。驗收注意事項如下：

1. 採購人員不宜擔任驗收人員。
2. 與供應商排定驗收時間，貨到隨即驗收，避免食材放置時間過長影響品質與新鮮度。一般新鮮食材上午進貨，乾貨或加工品下午進貨。
3. 備妥訂購清單及驗收規格查檢表。
4. 適當的驗收環境（有足夠空間、光線明亮及清潔環境等）與驗收工具（磅秤、溫度計及水分測定儀等）。

驗收時，須注意原料是否保有原貯存狀態，例如冷凍、冷藏等低溫貯存食品是否依照所規範的溫度下貯運（冷凍食材應維持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下、冷藏食材應維持在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下）。並藉由感官方法（如觸摸、嗅聞等）檢視食材是否有任何異常的現象，常溫乾燥食品是否有吸溼受潮的現象，生鮮食品是否已有軟腐、生黏等現象，各種類食材驗收項目可參考表七。

驗收後之食材，應立即依照其特性，加以分類儲存於常溫或冷凍或冷藏庫，以確保食材之安全品質，進而確保成品品質良好及衛生安全。

### (二) 食材的衛生安全證明

採購之食材有農藥、重金屬、動物用藥或其他毒素污染之虞時，應確認其安全性或殘留量符合相關法令之規定後才可使用。必要時，可要求供應商檢附食材檢驗報告或抽樣送往行政院衛生署公告之食品認證實驗室、經濟部標準檢驗局

或其他公營檢驗單位進行檢驗。檢驗報告內容須包括：檢驗單位名稱、地址及電話、檢驗食材品名、檢驗項目、檢驗日期、檢驗結果及檢驗單位及人員簽章。

供應商提供之食材來源證明文件，需在有效期間內，且有廠商名稱、地址、電話、蓋有廠商之法人名稱章（大章）及負責人章（小章），註記出貨對象、品項、數量及日期等相關資訊，並須核對所供應之品項是否與證明文件上所列相符。

### （三）食材原料的衛生確認及追溯

食材安全首重源頭管理，為確保食材來源的安全性，除衛生安全相關證明外，需能追溯生產來源。追溯資料包含：確認食材的衛生標準需符合國內現行衛生法規、原材料來源廠商與數量等相關資料應確實，並具追溯性，包括進貨廠商相關資料、批號、製造日期、生產數量、驗收報告、進貨日期、進貨數量及銷售對象等。如 CAS 及 TAP 等認證產品，均可透過相關網站進行廠商名錄及產品查詢。

依據食材特性、衛生法規、政府公告、研究報告及新聞時事訂定食材檢驗項目與標準。食材原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染或殘留之虞時，應有定期送驗機制，以確認其安全性或農藥及動物用藥殘留量符合相關法令之規定，送驗食材應與供應之食材原料一致且批號相同。並依據危害性、發生機率與使用頻率訂定檢驗頻率。

### 三、食材供應商的訪視

為確保食材供應商所供應的食材安全性，導入源頭管理的理念，進行鑑別、評估及控制食品安全危害，不僅能事先預防食品污染或其他危害的發生，更可有效發揮人力、物力資源（食材供應商的自主管理可參考附錄三），節省生產成本。此外，亦可提昇業者的自主衛生管理能力，對食品安全的自我管控，可達一定水準，有別於事後針對產品檢驗的傳統管理措施，具事先防範危害發生的功能。

對於簽約之食材供應商，除原有之年度評鑑外，仍需執行定期或不定期之現場訪視工作，要求食材供應商加強管理供應之食材，包括提出食材來源證明，並確認食材符合食品衛生標準或提供檢驗證明，促使供應商確實控管食材之品質與衛生安全，提供更優質的食材原物料，進而提升餐盒食品工廠產品的品質，增加客戶及消費者的信任與支持。

#### (一) 供應商的訪視與紀錄

由採購單位、管制小組或驗收單位之成員聯合組成供應商訪視（評鑑）小組，召開供應商訪視（評鑑）會議，會議紀錄格式如表八。依餐盒食品工廠之供應商名冊及採購合約書，排定年度供應商訪視（評鑑）行程，建議選擇供應商名冊中提供主要食材、供應量較大者或供應高危害風險食材之供應商，優先排定訪視（評鑑）行程，並可於廠內生產量較少的期間執行訪視工作。

供應商訪視（評鑑）小組成員確定進行訪視（評鑑）之日期後，可聘請食品衛生相關專家學者一同前往，為確保供應商訪視（評鑑）之公正性，須填寫供應商訪視（評鑑）紀錄表（如表一與表二），每半年或一年進行一次無預警式的

現場訪視（評鑑）。另外，可依據食材供應商所供應之食材品項，進行風險評估並調整訪視（評鑑）重點，以作為後續要求廠商改進供貨品質之依據。

## (二) 供應商的年度供貨品質分析紀錄

建議進行供應商供貨狀況紀錄表（如表九），統計分析各供應商提供之食材符合驗收標準的比例，以定期審視食材供應商之管控能力，確認供應商供貨品質，方可擇優除劣。

## 表一、供應商訪視（評鑑）紀錄表

廠商名稱：\_\_\_\_\_ 初次訪視評核 年度訪視評核

訪視評核人員	日期	供應商連絡人員	
	年 月 日		
前次評核結果說明	<input type="checkbox"/> 初次訪視評核，無前次訪視評核結果。 <input type="checkbox"/> 前次缺失已完成改善。 <input type="checkbox"/> 前次缺失未完成改善，併入此次缺失內容。		
項目	內容	評 分	備 註
產品認證 (20%)	公司設立相關登記證 6%		
	是否具備適當產品認證 7%		
	可否提供適當證明文件 7%		
產品品質 (20%)	品質、規格是否符合需求 3%		
	能否提具相關檢測報告 4%		
	包裝標示是否清楚，可否配合公司要求 3%		
	是否有檢驗制度並認真執行 4%		
	原物料管理及庫存管理是否適當 3%		
經營管理 (20%)	運輸作業的控管是否適當 3%		
	負責人對品質重視程度 4%		
	工廠作業環境及整潔 4%		
	器械設備衛生 4%		
	人員操作衛生 4%		
價 格 (20%)	作業流程的標準化及均一性 4%		
	售價是否合理 7%		
	是否可配合公司付款方式 7%		
	量價調整彈性是否合理 6%		
配合情形 及意願 (10%)	交貨品質及交期穩定性 3%		
	可否供應足夠數量 2%		
	可否配合臨時調度 2%		
	售後服務 3%		
產品測試 (10%)	產品測試結果是否符合需求 10%		
總 分	○○分（含）以上合格		
訪視評核結果： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		供應商簽名：	

## 表二、○○食品廠供應商訪視（評鑑）紀錄表

評鑑日期：

廠商名稱：		負責人：	電話：
工廠地址：			傳真：
調查項目			評核分數
一、證件評核 (30%)	1.工廠登記證、商業登記證明文件 15%		
	2.認證 CAS、GMP、TAP 等資料 (若無，需進行現場查核) 15%		
二、現場評核 (24%)	3.作業現場是否清潔 5%		
	4.動線與空間規劃是否適當 5%		
	5.生產流程規劃是否適當 5%		
	6.是否有適當的管制制度 5%		
	7.是否有預防/改善/矯正機制 4%		
三、供貨狀況 (21%)	8.外包裝是否完整、清潔、標示符合規範 5%		
	9.是否夾帶異物 4%		
	10.貨品品質是否符合需求 4%		
	11.送貨時間可配合我方要求 4%		
四、服務態度 (25%)	12.緊急應變佳，能配合我方要求 4%		
	13.價格合理 4%		
	14.臨時訂貨可否配合 4%		
	15.服務態度是否良好(接電話、送貨服務等) 5%		
	16.意見反應是否確實改善 4%		
	17.少量訂購是否可以配合 4%		
18.特殊規格商品可否配合 4%			
總評			合計分數
備註	<input type="checkbox"/> 總分○○分以上列為「合格供應商」 <input type="checkbox"/> 總分○○分~○○分列為「保留」 <input type="checkbox"/> 總分○○分以下列為「不合格供應商」		評定結果 <input type="checkbox"/> 合格供應商 <input type="checkbox"/> 保留 <input type="checkbox"/> 不合格供應
單位主管簽名		採購簽名	評核人員簽名

表三、食材供應廠商名冊

供應商名稱	主要供應食材	食材製造或來源廠(場)	供應商所在地	供應商負責人	供應商聯絡電話	是否簽約	具備證件
○○公司	冷凍水產品	溢○公司 鑫○公司 新○興公司 永○公司	台北市內湖區○○路○○巷○○號	李○○	(02) ○○○○-○○○○	供貨合約	商業登記證明文件
○○企業	豬肉全產品	津○公司 立○公司 誠○公司	桃園縣龜山鄉○○路○○○號	王○○	(03) ○○○-○○○○	供貨合約	CAS 證書影本，雙方訂定合約書，明訂不得供應抗生素/磺胺劑殘留不符合法規之食材。
○○公司	雞蛋、全液蛋	吳○公司 加○畜牧場	桃園縣龍潭鄉○○村○○號	彭○○	(03) ○○○-○○○○	切結書	商業登記證明文件
○○農產企業社	蔬菜類	-	彰化縣秀水鄉○○村○○號	蔡○○	(04) ○○○-○○○○	供貨合約	每學期提供一次農藥殘留檢驗報告單

## 表四、供應商切結書

\_\_\_\_\_ (以下簡稱甲方)  
立切結書人

\_\_\_\_\_ (以下簡稱乙方)

乙方於○○年○○月○○日起至○○年○○月○○日止供應  
甲方下列產品：

品名：

數量：

重量：

產品均在符合衛生安全之條件下進行生產、包裝，且產品之  
品質規格、成分、標示及包裝皆符合食品衛生管理法及食品  
衛生標準。如有違反，將負法律上一切責任。

立切結書人

甲方：

負責人： (簽章)

身分證字號：

地址：

乙方：

負責人： (簽章)

身分證字號：

地址：

中 華 民 國                      年                      月                      日

## 表五、供貨合約

合約字號：

簽訂日期： 年 月 日

\_\_\_\_\_（以下簡稱買方）向\_\_\_\_\_（以下  
 簡稱賣方）訂購貨（物）品經雙方約定買賣條件如下：

驗收	1. 賣方所售物品必須限期交貨，由買方照驗收標準驗收。 2. 不合規範之貨品由賣方取回，並限期調換交齊。 3. 因退貨所發生之費用或損失概由賣方負擔延期罰款。
延期 罰款	1. 除經買方查明認為非人力所能抗拒之災禍，並確有具體證明外，賣方應依本合約所約定之日期交貨，否則每遲一日罰未繳貨款〇〇元。 2. 因退貨而致延期交貨，概作延遲論。
解約 辦理	賣方未能履行合約或罰款未能繳付，即要辦理解約。
買方簽章：	賣方簽章：
廠商名稱：	廠商名稱：
負責人：	負責人：
地址：	地址：
電話：	電話：

## 表六、採購協議書

一、本協議書由買方：〈以下簡稱甲方〉  
賣方：〈以下簡稱乙方〉依據下列協議條款訂定之。

### 二、保證事項：

1. 協議書簽訂日期： 年 月 日至 年 月 日
2. 乙方保證願依照甲方驗收標準（包裝應完整、標示應符合食品法規，有效期限不得短於三分之一日期）供應，如有不符甲方得以拒收，乙方應立即接受退貨或更換，並負責於指定時間內配送至甲方指定收貨地點，若造成延誤乙方需負相關之補償。
3. 除事先經雙方同意或不可抗拒因素（發生臨時事故時乙方需於第一時間通知甲方，並配合啟動臨時應變處理機制），乙方不得私自更改送貨品項、送貨地點或時間（若因乙方私自更改而造成任何甲方損失或罰則須由乙方負完全責任）。
4. 乙方送貨人員須將送貨單交由驗收人員驗收通過，乙方應保留驗收單據以憑結帳。  
申請貨款時乙方應檢附具甲方驗收簽名之憑證。
5. 蔬菜水果：每次進貨檢附農藥檢測報告影本，乙方每年需提供商業登記證明文件；吉園圃、CAS 及 GMP 等廠商需提供認證有效證明文件。
6. 若乙方供應之物品有衛生安全問題（如抗生素、添加物殘留過量、過期、腐敗、衛生不良等），必要時需配合甲方至發生地點負責解釋說明，若責任歸屬經確認為乙方時，乙方必須負相關法律及應有賠償責任。
7. 合約期間，甲方得不定期至乙方廠房視察生產流程及衛生條件。
8. 甲方實施供應商考核，供應商若有違反承諾事項（如附屬條款）而造成甲方損害，將於次月帳款結算時扣除（依協議）相關補償。
9. 乙方為保證供貨之品質及供貨正常提供新台幣〇〇元為保證金，若因乙方之故造成甲方經營受影響（如食品中毒事件、重大違約事件、停權等）甲方得予沒收保證金。

三、以上條例經雙方同意簽訂，特立此約一式兩份，雙方各執一份以為憑據。

立合約人：甲方：  
負責人：  
住址：

立合約人：乙方：  
負責人：  
住址：

表七、不同種類食材驗收項目

食材種類	驗收項目
肉品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 溫體肉無瘀血，肉質生鮮，肉表無污染異物及毛屑，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，肉質表面無出水現象。</li> <li>2. 冷藏肉品表面溫度 10℃ 以下。</li> <li>3. 冷凍肉品表面溫度-12℃ 以下。</li> <li>4. 包裝應清潔完整且標示品名，保存期限需距有效日期期間 1/3 以上。</li> <li>5. 提供動物用藥相關合格證明。</li> </ol>
水產製品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品質生鮮，表面無污染異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，產品氣味正常。</li> <li>2. 包裝完整、產品標示清楚。</li> <li>3. 水產品以採購冷凍品為主，表面溫度-12℃ 以下。</li> <li>4. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> <li>5. 養殖水產品需檢附動物用藥合格證明。</li> </ol>
調理加工製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包裝完整、標示清楚且風味正常。</li> <li>2. 冷凍食品表面溫度須達-12℃ 以下。</li> <li>3. 冷藏食品表面溫度須在 10℃ 以下。</li> <li>4. 檢附產品自主檢驗合格報告。</li> <li>5. 原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染或殘留之虞，需檢附相關檢驗合格報告。</li> <li>6. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> </ol>
蛋品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮蛋表殼潔淨光滑，蛋殼厚，無破損，無污染雜物。</li> <li>2. 蛋液黏稠不易散離，未有水樣化現象。</li> <li>3. 蛋黃有彈性不易破裂。</li> </ol>
豆製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豆類製品組織細嫩，氣味佳，無酸臭味及黏液。</li> <li>2. 無污染雜物。</li> </ol>
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蔬菜斷口部分水分充盈，無大量泥土附著。</li> <li>2. 蔬菜葉面光潤，無爛葉，無枯萎，根莖類表面無異物。</li> <li>3. 檢附殘留農藥檢驗合格證明。</li> <li>4. 冷藏截切蔬菜需離有效日期期間 1/3 以上，表面溫度為 10℃ 以下</li> </ol>
乾料食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包裝完整、標示清楚、風味及色澤正常。</li> <li>2. 食品不得有潮濕現象。</li> <li>3. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> </ol>

表八、供應商訪視（評鑑）會議紀錄

日 期	
召開會議單位	
主 席	
列 席 人 員	
供應商訪視（評鑑） 預定廠家	
供應商訪視（評鑑） 確定廠家與日期	
供應商訪視（評鑑） 注意事項	
備 註	

\*頻率：每半年一次。

主 管：



## 附錄一、當令蔬菜水果

月份	出產蔬菜名
1~12	甘藍菜、大芥菜、雍菜、節球白菜、土白菜、韭菜、胡瓜、芋、蘿蔔、菜豆、楊桃、桶柑
2~5	洋蔥、蓮霧
2~12	冬瓜
3~11	蘆筍、絲瓜、梅子
3~12	苦瓜
4~10	麻竹筍、李子
4~11	茄子
7~9	玉米
10~5	花椰菜
10~6	芹菜
11~5	胡蘿蔔
11~9	甜椒
12~3	洋菇
12~4	馬鈴薯

月份	出產水果名
1~2	楊桃、桶柑
2~3	蓮霧
3~4	枇杷、梅子
4~5	李子
5	桃子
5~6	鳳梨
6~7	荔枝、芒果
7~8	梨
8	龍眼
8~9	番石榴、柿
9~10	文旦、香蕉
10~11	木瓜
11~12	柳橙、椪柑
12~1	番茄

詳細資料查詢請參考：行政院農業委員會農糧署

相關網站：[http://www.afa.gov.tw/farmproduce\\_search.asp](http://www.afa.gov.tw/farmproduce_search.asp)

## 附錄二、台灣食品品質管理(認證)系統相關資料

### 1. 水產食品業與肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果：

係由衛生機關執行水產食品業與肉類加工食品業實施食品安全管制系統之符合性稽查，為積極推動相關食品業符合食品衛生管理法第 20 條第 1 項所規定之「食品安全管制系統」，由地方衛生機關組成稽查小組，確認業者執行食品安全管制系統之符合性，強化業者自主管理，以提升水產食品與肉類加工食品之衛生安全。

主管機關：行政院衛生署

相關網站：

<http://consumer.fda.gov.tw/Food/AquaticInspection.aspx?nodeID=171>

<http://consumer.fda.gov.tw/Food/MeatInspection.aspx?nodeID=172>

The screenshot displays the FDA's consumer education website. The top navigation bar includes the FDA logo and the text '食品藥物消費者知識服務網'. Below the navigation bar, there are search and login options. The main content area is divided into two sections. The first section, titled '衛生機關執行水產食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單', features a banner image of a fish and a fork. The second section, titled '衛生機關執行肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單', features a banner image of a salmon fillet. Both sections include a list of search criteria and a search form with fields for '縣市' (County/City) and '工廠名稱' (Factory Name), along with a '關鍵字' (Keyword) field and search buttons.

食品藥物消費者知識服務網  
FDA  
相關連結 | 網站導覽 | RSS  
全文檢索 請輸入 搜尋

首頁 專題焦點 新聞專區 消費紅線 食在安心 藥求安全 人體器官保存庫 反毒資源網 宣導活動 整合查詢中心 便民服務

分類導覽： 一般大眾 帳號： 密碼： 登入 忘記帳號或密碼？ | 加入會員

整合查詢中心  
首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > HACCP 查詢 > 衛生機關執行水產食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單 字級設定

食品  
藥品、醫療器材、化妝品  
西藥GMP

衛生機關執行水產食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單  
加入常用功能 友善列印

一、主管機關：  
二、執行機關：  
三、依據法規：  
四、下列名單為衛生機關為業者名單、業者。

縣市：  
關鍵字：

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > HACCP 查詢 > 衛生機關執行肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單 字級設定

衛生機關執行肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單  
加入常用功能 友善列印

一、主管機關：行政院衛生署食品藥物管理局  
二、執行機關：各縣市衛生局  
三、依據法規：食品衛生管理法第二十條第一項暨96年8月15日衛署食字第0960404185號公告「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統相關規定」。  
四、下列名單為衛生機關於97至101年執行肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查，且經複查合格之肉類加工食品業者名單。

縣市： 全部 工廠名稱：  
關鍵字：  
搜尋 重覆

## 2. 真空包裝黃豆即食食品查驗登記管理：

肉毒桿菌毒素中毒高風險之真空包裝黃豆即食食品，應填具「真空包裝黃豆即食食品查驗登記作業申請書表」，向衛生署辦理查驗登記，非經衛生署查驗登記許可並公告之真空包裝黃豆即食食品，不得製造、加工、調配、改裝或販賣。

主管機關：行政院衛生署

相關網站：<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=266>



The screenshot shows the official website of the Food and Drug Administration (FDA) of the Republic of China. The header includes the FDA logo and the text '行政院衛生署食品藥物管理局' (Food and Drug Administration, Department of Health, Executive Yuan). A navigation bar contains links for '公告資訊', '機關介紹', '業務專區', '法規資訊', '便民服務', and '出版品'. The main content area is titled '食品查驗登記管理' (Food Inspection and Registration Management) and lists several categories of food products, including '健康食品', '輸入膠囊狀、錠狀食品', '食品添加物', '基因改造食品', '特殊營養食品', '國產維生素類錠狀、膠囊狀食品', and '真空包裝黃豆即食食品'. A sidebar on the left provides a '業務專區' (Business Special Area) menu with options like '食品', '藥品', '醫療器材', '化粧品', '管制藥品', '實驗室認證', '區管理中心', '輸入食品專區', '研究檢驗', and '製藥工廠管理'. The page also includes a search bar and a '目前位置' (Current Location) breadcrumb trail.



### 3. 加工食品追溯：

將「可追蹤」與「可回溯」之概念，建構於食品衛生安全體系中成為一種管理制度，就是所謂的「食品追溯」，或稱為「食品履歷」。衛生署為積極建構加工食品追溯制度，分別於94年度透過執行「食品履歷可行性之研究計畫」及95年度執行「食品履歷制度建立之先導規劃計畫」，以了解國內推動加工食品追溯環境及建立雛型模式。

凡生產符合衛生署食品衛生法規產品的加工食品業者，並經財團法人食品工業發展研究所輔導上線的廠商，都可於加工食品追溯網輸入有效日期與加工食品追溯碼，查得該項食品的加工相關紀錄。

主管機關：行政院衛生署

相關網站：<http://tfts.firdi.org.tw/tfts/BaseInfo.aspx>

食品藥物管理局 加工食品追溯網  
FDA Food and Drug Administration

首頁 認識食品追溯 政令法規 加工技術 活動快遞 健康小百科 網站連結 維護專區 登入

有效日期  
加工食品追溯碼 查詢  
或 商品標碼(EAN) 查詢

本追溯網已全新改版，原本的品項：鮮乳，請導線至藍恩線路，不便之處請多包涵。新功能使用智慧型手機查詢，於100年10月25日推出，使用方法是活動快遞網頁參與，謝謝！

追溯碼編碼原則  
追溯碼摺印方式

凡生產符合衛生署食品衛生法規產品的加工食品業者且由財團法人食品工業發展研究所輔導上線的廠商，其產品都可於TFTS加工食品追溯網輸入有效日期與加工食品追溯碼，查得該項食品的加工相關紀錄。

認識食品追溯  
前言  
壹、食品追溯制度建構之背景  
貳、食品追溯制度建構之含意  
參、食品工廠導入追溯系統之目的  
肆、構加工食品追溯制度之先導規劃  
伍、建構加工食品追溯制度現行問題分析  
陸、加工食品追溯制度之建構規劃  
柒、加工食品追溯資訊之揭露  
捌、未來展望與期許

熱門產品

首頁 認識食品追溯 政令法規 加工技術 活動快遞 健康小百科 網站連結 維護專區 登入

#### 4. 台灣農產品安全追溯 (產銷履歷農產品)

產銷履歷農產品標章代表該農產品具安全性、可追溯性、符合農業生產永續性及產銷資訊透明化。貼有 TAP (Traceable Agricultural Products) 標章的產銷履歷農、水、畜產品，可以查詢到農民的生產紀錄，也代表驗證機構已至農民的生產現場，去確認農民所記是否符合所做、所做是否符合規範，並針對產品行抽驗，而每一批產品的相關紀錄也在驗證機構的監控下，嚴格審視，一有問題就會馬上處置，因此可以有效降低履歷資料造假的風險，並且有效管控生產過程不傷害環境、產品不傷害人體。

主管機關：行政院農業委員會

相關網站：<http://taft.coa.gov.tw/welcome.asp?mp=8&role=C&mpap=A>

臺灣農產品安全追溯資訊網TAFT  
Taiwan Agriculture and Food Traceability System

**產銷履歷 農產品的身分證**

從生產到流通，都有紀錄與驗證；  
同追縱及追溯，提升安全與利益。

當您買回貼有產銷履歷追溯號碼的農產品時，您可以將序號輸入以下欄位進行查詢，瞭解更多款農產品的生產履歷。

輸入您購買的產銷履歷追溯碼或產品國際條碼

##### 消費者

一手掌握食品安全資訊，是推動產銷履歷制度的成功關鍵，更是支持產銷履歷農產品有力的依歸！

在這裡不但可以知道產銷履歷農產品的生產過程，也得到當令最新鮮食材，選進您家廚房。

請選擇您的角色，體驗不同的資訊，以及更多的服務功能！



若看不見動畫，請更新最新版本的Flash Player，或點此進入網站 [消費者](#) | [生產者](#) | [加工業者](#)

##### 資訊· 息· 快· 遞

101年第4季家畜產銷履歷產品抽樣樣品及結果總表2012031002

產銷履歷電子書20121205

吉園圃、產銷履歷安全蔬菜7-11買得到20121205

供貨資訊-指繩 產銷履歷農產品採購好輕鬆20121217

國內餐廳首創食材溯源公開欄，選用產銷履歷農產品，溯源餐廳好easy20121128

more

臺灣農產品安全追溯資訊網TAFT  
Taiwan Agriculture and Food Traceability System

請使用 IE5.0以上瀏覽器(004\*768) 以上解析度

行政院農業委員會 版權所有©2008

維護單位：凌網科技股份有限公司 電話：02-2395-6966#324



## 5. 屠宰衛生檢查合格標誌

凡經屠宰衛生檢查合格的畜禽屠體及其產品，須分別於表皮兩側或產品包裝上標示檢查合格標誌。消費者購買時，只要注意選擇有合格標誌的畜禽肉，就可買到經檢查合格的畜禽肉產品。

主管機關：行政院農業委員會

相關網站：<http://miweb.baphiq.gov.tw/index.aspx>

# 國產屠宰衛生合格禽肉哪裡買??

經由本局統計國內登記有案合法家禽屠宰場所提供包裝貼有屠宰衛生合格標誌之禽肉產品消費包之全國販售通路資訊，提供民眾購買時參考。

註：禽肉產品消費包指含真空包裝、保麗龍盤承載並以保鮮膜包塑包裝等



丙式屠宰衛生檢查合格標誌 (合格標誌)

流水編號	4123456789	1234	條碼
防檢局屠宰衛生合格標誌	<b>防檢局 屠宰衛生合格</b>		檢核碼
屠宰日期	8888	0930701	屠宰場編號

## 6. CAS 台灣優良農產品標章

CAS (Certified Agricultural Standards) 為台灣農產品及其加工品的驗證標章。其中食品加工包含肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮截切蔬果、水產品、林產品、乳品等 15 個產業項目。

主管機關：行政院農業委員會

相關網站：<http://www.cas.org.tw>



The screenshot displays the CAS website interface. At the top left is the CAS logo with the text "台灣優良農產品" and "AS 1988 2018". Below the logo is the text "台灣優良農產品". The main content area features a grid of product categories: "Quality Rice" (with an image of white rice), "Fruit and Vegetable" (with an image of various fresh produce), "Meat" (with an image of a ham), "Aquacultural Products" (with an image of salmon), and a large image of a smiling woman holding a CAS-certified product. At the bottom, there are navigation buttons for "中文版", "兒童版", and "English". Below the navigation buttons are two sections: "最新訊息 Current information" and "活動看板 Activities notice". The "最新訊息" section includes a link for "「Hold 住健康 CAS好安心」CAS食材餐廳料理 宣傳活動" with a "詳文" button. The "活動看板" section includes a link for "建福網購專區 業者有獎贈 消費享優惠" with a "優惠" button.



## 7. 吉園圃台灣安全蔬果標章

國人對食的安全日益重視，而農產品農藥殘留是食品安全重要的環節之一，但因農藥殘留無法由外觀辨別，因此政府推動「吉園圃」安全蔬果標章，訂定管理作業規範，透過農政單位輔導，教育農民安全用藥，生產優質安全蔬果，以建立消費者信心，提升國產蔬果競爭力。

主管機關：行政院農業委員會

相關網站：[http://agrapp.coa.gov.tw/GAP/JSP/index\\_1.jsp](http://agrapp.coa.gov.tw/GAP/JSP/index_1.jsp)

行政院農業委員會 農糧署  
吉園圃安全蔬果資訊網

首頁 安全蔬果標章 標章申請 品質追溯 請領吉園圃產銷班 安全打噴 相關網站 管理系統

### 1 吉園圃安全蔬果標章查詢

1 2 3  
- . -  
查詢 重填

### 2 使用說明

標章號碼總長度為9碼數字  
輸入時區分成3個輸入方塊

- 第1個輸入方塊：  
縣市別代碼，長度為2碼
- 第2個輸入方塊：  
標章類別碼，長度為1碼
- 第3個輸入方塊：  
單別號碼，長度為6碼

Since 2008.11.06  
累積瀏覽354552人

### 認識吉園圃安全蔬果標章

隨著生活水準提升，國人對食的安全日益重視，而農產品農藥殘留是食品安全最重要的環節之一，但因農藥殘留無法由外觀辨別，因此政府推動「吉園圃」安全蔬果標章，訂定管理作業規範，透過農政單位輔導，教育農民安全用藥，申請審查並使用吉園圃標章行銷產品，以建立消費者信心，形成市場區隔，提升國產蔬果競爭力。

### 吉園圃簡介



## 8. 食品 GMP 認證體系

食品 GMP (Good Manufacturing Practice) 認證體系是注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度，目的係促進食品工廠實施食品良好作業規範。通過食品 GMP 認證的產品皆賦予於產品包裝上標示「食品 GMP 微笑標誌」的權力，代表著「安全」、「衛生」、「品質」、「純正」與「誠實」，給予消費者的，則是對於產品的「滿意度」與「安心感」。

主管機關：經濟部工業局

相關網站：<http://www.mitfoods.com/index/index.aspx>

回首頁 認證制度查詢 認證產品及工廠資訊查詢 資料統計查詢 食品GMP認證線上申請作業 留言板 友站連結 廠商專區 網站導覽

台灣食品 GMP + ICT 服務平台

會員登入 LOGIN 廠商登入

忘記密碼 訂閱電子報 加入會員 留言板

驗證產品及 驗證工廠查詢

食品GMP認證 線上申請作業

購物中心

消費者 食品廠商 流通業者

最新認證商品

- 品名 可美特蕃茄醬 (迷你包)
- 工廠 普禮商雷禮弘 農企業有限公司台灣分公司(調味醬生產線)
- 【詳細內容】

- 品名 Being Green 維生素 C 錠
- 工廠 百歐什科研股份有限公司一號食品生產線
- 【詳細內容】

- 品名 白牡丹 (低筋麵粉)
- 工廠 泰成粉廠股份有限公司麵粉生產線
- 【詳細內容】

站內搜尋 SEARCH

搜尋



## 9. 國際食品安全管理系統標準 (ISO 22000)

ISO 22000 是國際認證標準，定義了食品安全管理體系的要求。它適用於所有組織，可貫穿整個食品供應鏈所有直接或間接的供應商，如農藥、肥料及動物用藥生產者、食品成分及添加物生產者、設備生產者、加工、運輸、儲存、零售和包裝服務均可導入此系統，強調的是食品安全整體性之管理。

主管機關：自願性認證

相關網站：<http://www.firdi.org.tw>



證書編號：FIRDI-

### 財團法人 食品工業發展研究所 食品安全管理系統驗證證書

客戶名稱：

(地址： )

驗證範圍：

之食品安全管理系統通過本所之驗證  
符合下列國際食品安全管理系統標準

ISO 22000：2005

茲此證明

認可登錄日  
年-月-日

證書發行日  
年-月-日

證書有效日  
年-月-日



Food Safety Management  
FC000

核准

所長

# 附錄三、食材供應商自主管理範例照片

## 一、食材驗收與檢驗



1. 食材於驗收區驗收，並抽樣檢驗



2. 食材送至品管室進行檢驗



3. 蔬菜食材經農藥殘留生化快速檢驗



4. 食材經檢驗合格後，送至庫房儲存

## 二、食材庫存管理



冷凍庫溫度紀錄表

編號: 11111111  
編號: 111111

日期	時間	庫房編號	庫房名稱	溫度	異常	異常處理說明
11/1	2:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	3:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	4:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	5:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	6:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	7:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	8:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	9:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	10:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	11:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	12:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	13:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	14:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	15:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	16:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	17:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	18:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	19:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	20:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	21:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	22:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/1	23:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	2:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	3:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	4:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	5:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	6:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	7:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	8:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	9:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	10:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	11:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	12:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	13:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	14:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	15:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	16:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	17:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	18:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	19:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	20:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	21:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	22:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	
11/2	23:00	2-0	冷凍庫	-20.0	OK	

備註: 1. 異常: 溫度異常, 庫門未關, 庫房漏水, 庫房異味, 庫房噪音, 庫房電壓異常, 庫房電流異常, 庫房溫度異常, 庫房濕度異常, 庫房氧氣異常, 庫房二氧化碳異常, 庫房氨氣異常, 庫房硫化氫異常, 庫房一氧化碳異常, 庫房其他異常

負責人: 111111

1. 依食材特性存放於冷凍、冷藏或乾料庫房
2. 每日進行溫度記錄與確認

## 三、食材前處理與仕分



1. 依食材特性於不同前處理區處理
2. 食材於仕分區處理後配送



3. 食材以清潔之運輸車運送
4. 不同路線之食材分別運送

## 餐盒食品工廠對食材供應商之衛生管理參考手冊

出版機關 行政院衛生署食品藥物管理局  
地址：台北市南港區昆陽街 161-2 號  
<http://www.fda.gov.tw>  
電話：(02) 2787-8000

發行人 康照洲  
審核 鄭維智、陳清美、戚祖沅  
編輯小組 彭瑞森、紀璟歡、鄭景陽、林欣榮

執行機關 財團法人食品工業發展研究所  
地址：新竹市食品路 331 號  
電話：(03) 5223191

出版年月 民國 101 年 12 月  
版次 第一版

印刷者 國大印刷行  
地址：新竹市南外街 45-1 號  
電話：(03) 5264220

GPN: 1010103898  
ISBN: 978-986-03-5990-9

著作財產人：行政院衛生署食品藥物管理局

本書保留所有權利，如有需要，請洽詢行政院衛生署食品藥物管理局