**食品安全管制系統自主管理表單**

HACCP計畫書

目 錄

|  |  |
| --- | --- |
|  | 頁碼 |
| **壹**、工廠基本資料 -------------------------------------------- |  |
| **貳**、食品安全管制小組名單(**表一**) ------------------------------ |  |
| **參**、產品特性及貯運方式(表二) -------------------------------- |  |
| **肆**、產品用途及消費對象(表三) -------------------------------- |  |
| **伍**、產品加工流程圖(表四) ----------------------------------- |  |
| **陸**、危害分析工作表(表五之一) -------------------------------- |  |
| **柒**、**重要管制點判定表(表五之二)** ------------------------------ |  |
| **捌、重要管制點判定樹(表五之三)** ------------------------------ |  |
| **捌、重要管制點計畫表(表六)** ---------------------------------- |  |

註：加工廠中同類產品及具有相同生產流程，如其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上是相同時，則這組產品可歸為同一危害分析重要管制點計畫。

**工廠基本資料**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **公司** | 名 稱 | ○○食品股份有限公司 | | | |
| 食品業者登錄字號 | ○-○○○○○○○○○-○○○○○-○ | | 公司（營利事業）  統一編號 | ○○○○○○○○ |
| 資本總額 | ○○○○(元) | | 實收資本額 | ○○○○(元) |
| 負 責 人 | ○○○ | | 員工數 | ○○○(人) |
| 地址 | ○○市○○區○○路○段○○號 | | | |
| 電話 | ( ) | | 傳真 | ( ) |
| **工廠** | 名稱 | ○○食品股份有限公司屏東廠 | | | |
| 食品業者登錄字號 | ○-○○○○○○○○○-○○○○○-○ | | 公司（營利事業）  統一編號 | ○○○○○○○○ |
| 工廠登記編號 | 99○○○○○○ | |  |  |
| 產業類別 | 08食品製造業 | | 主要產品 | 0840食用油脂製造業 |
| 最大生產量 | ○○(噸/日) | | 實際生產量 | 平均○○(噸/日) |
| 負責人 | ○○○ | | 員工數/食品從業人數 | / 　　　(人) |
| 地址 | ○○縣○○鄉○○路○段○○號 | | | |
| 電話 | ( ) | | 傳真 | ( ) |
| 專門職業人員 | ○○○ | | 衛生管理人員 | ○○○ |
| 管理衛生人員 | ○○○ | |  |  |
| 連絡人 | ○○○ | | 職稱 |  |
| 電話 | ( ) | | 傳真 | ( ) |
| e-mail |  | | 手機 |  |
| 請勾選貴工廠  (產品)已取得之  驗證種類 | 🞏 食品衛生安全管理系統驗證GHP/HACCP | | 🞏 HACCP  (含強制性或自願性) | 🞏 CAS |
| 🞏 TQF  (原GMP) | | 🞏 ISO 9001  (品質管理系統) | 🞏 ISO/FSSC 22000  (食品安全管理系統) |
| 🞏 HALAL | | 🞏 SQF | 🞏 其他 |
| 設置實驗室 | 🞏 有 / 🞏 無 | | 🞏 TAF認證實驗室 | |
| 產品類別 | 生產品項  (請依產量比排序) | | 原料種類 | 是否為稽查當日  生產產品(請勾選) |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **工廠代表簽章：** ○○○ | | | **填表日期：** ○○○年○○月○○日 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表一、食品安全管制小組名單** | | 版次 |  | 頁次 |  |
| 同 意 人\*：○○○ | | | 職稱： | | | | |
| 管理代表\*：○○○ | | | 職稱： | | | | |

(本表不敷使用時請自行增加欄位)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 職稱\* | 小組成員角色\* | 職責\* | 學歷  (科系) | HACCP專業訓練及經驗\* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\*同意人：係指決策層級或負責人。負責人或其指定人員為必要之成員。

\*管理代表：係指由決策層級賦予對食品衛生安全計畫負全責者。負責人之指定人員。

\*職稱：請加註小組中哪位成員為專門職業人員及衛生管理人員。

\*專門職業人員：係指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格並領有證書者，如食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師、水產技師及營養師等。

\*職責：係指在本管制小組中所負責之職務，請依據「食品安全管制系統準則」第二條第二項第二款至第八款建立。亦可將成員於HACCP制度中所負責之工作內容與於公司之工作內容作一組織圖，兩者搭配說明。

\*HACCP專業訓練及經驗：請列出所受食品安全管制系統訓練之主辦單位、課程名稱、受訓期間及受訓時數。

**核 准 者：** ○○○ **日 期：** ○○○年○○月○○日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表二、產品特性及貯運方式** | 版次 |  | 頁次 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 產品名稱 | | |
| 品名： |  | |
| 主原料： |  | |
| 副原料： |  | |
| 食品添加物： |  | |
| 加工助劑： |  | |
| 物料： |  | |
| 產品特性： |  | |
| 加工方式： |  | |
| 包裝方式及說明： |  | |
| 貯存及運輸方法： |  | |
| 架售期： |  | |
| **核 准 者：** ○○○ | | **日 期：** ○○○年○○月○○日 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表三、產品用途及消費對象** | 版次 |  | 頁次 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 產品預定用法及用途： |  | |
| 銷售地點： |  | |
| 消費對象： |  | |
| 注意事項： |  | |
| **核 准 者：** ○○○ | | **日 期：** ○○○年○○月○○日 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表四、產品加工流程圖** | 版次 |  | 頁次 |  |

產品名稱：

|  |
| --- |
|  |

**核 准 者：** ○○○ **日 期：** ○○○年○○月○○日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表五之一、危害分析工作表** | 版次 |  | 頁次 |  |

(本表不敷使用時請自行增加欄位)

| 原料/加工步驟 | 確定在此步驟被導入的、控制的或增加的潛在之食品安全危害(Food Safety Hazard) | 潛在危害是否顯著影響產品安全，應合理的辨別(Y/N) | 判定第三欄為Y/N之依據或理由(Basis) | 當第三欄為肯定(Yes)時，顯著危害之防制措施 | 本步驟是  重要管制點(CCP#) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |
| 物理性- |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |

**核 准 者：** ○○○ **日 期：** ○○○年○○月○○日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表五之二、重要管制點判定表** | 版次 |  | 頁次 |  |

(本表不敷使用時請自行增加欄位)

業者得自行決定使用判定表(表五之二)或判定樹Ⅰ、Ⅱ(表五之三)。

| 重要管制點(CCP)的判定  (重要管制點是一個點、步驟或程序，可以控制的方法運用在預防，消除或減少到食品危害達至可接受的程度) | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料/加工步驟 | 危害：  生物－B  化學－C  物理－P  危害描述 | Q1.對危害是否有防制措施？  否＝不是CCP，  判定如何及在何處此危害可被控制  是＝跳到下一個問題 | Q2.此步驟可消除或降低危害至可接受水準？  否＝跳到下一個問題  是＝CCP | Q3.污染能使危害達到或增至不可接受之水準？  否＝不是CCP  是＝跳到下一個問題 | Q4.接續步驟能使危害被消除或降低至可接受之水準？  否＝CCP  是＝不是CCP | CCP  (Y/N) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**核 准 者：** ○○○ **日 期：** ○○○年○○月○○日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表五之三、重要管制點判定樹** | 版次 |  | 頁次 |  |

**CCP Decision TreeⅠ**

Q1. 此步驟是否包括一個足夠危險的危害，並且保證嚴格控制？

不是CCP

否

是

Q2. 此步驟是否存在危害控制措施？

否

改變步驟、加工或產品

是

對安全來說，此步驟控制是必須的嗎？

是

否

停止\*

不是CCP

Q3. 阻止、消除或降低對消費者危害，在此步驟控制是必需的嗎？

否

不是CCP

停止\*

是

是CCP

資料來源：

NACMCF (the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表五之三、重要管制點判定樹** | 版次 |  | 頁次 |  |

**CCP Decision TreeⅡ**

是CCP

否

否

是

否

是CCP

此步驟的控制是否為安全上所必須？

改變步驟、加工流程或產品

不是CCP

是

Q4. 接續步驟是否能使危害被消除或降低至可接受的水準？

Q3. 污染是否能使危害超過可接受的水準或演變至不可接受的水準？

是

Q2. 此步驟是否能將可能危害消除或降低至可接受的水準？

不是CCP

否

是

否

是

Q1. 對於危害是否有適當的預防措施？

停止\*

停止\*

不是CCP

停止\*

資料來源：

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定  日期 | OO年OO月OO日 | 文件名稱 | 文件  編號 |  | | |
| 制定單位 | 食品安全管制小組 | **表六、重要管制點計畫表** | 版次 |  | 頁次 |  |

(本表不敷使用時請自行增加欄位)

請針對實際CCP判定結果，列出生物性、化學性或物理性危害。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 重要  管制點 (CCP#) | 顯著之  安全危害 | 管制界限 | 監測程序 | | | | 矯正措施 | 紀錄 | 確認程序 |
| 項目 | 方法 | 頻率 | 執行人 |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 生物性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 化學性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 物理性－ |  |  |  |  |  |  |  |  |

**核 准 者：** ○○○ **日 期：** ○○○年○○月○○日