

**綜合商品零售業者
訂定食品安全監測計畫指引**

衛生福利部 106 年 10 月 2 日

目錄

壹、前言及目的	4
貳、適用對象	4
參、自主管理相關法規	5
肆、食品安全監測計畫重點說明	6
伍、食品安全監測計畫含括項目	8
一、計畫規格及運作.....	8
二、實施範圍.....	9
三、相關法令、標準及參考文件	9
四、危害分析及管制.....	10
五、綜合商品零售業者相關標準作業程序	10
六、內部稽核.....	11
七、供應商管理.....	11
八、教育訓練.....	12
陸、相關罰則	12
附件 1 綜合商品零售業者食品安全監測計畫自檢表(總公司)	13
附件 2 綜合商品零售業者食品安全監測計畫自檢表(門市)	19
附件 3 綜合商品零售業者強制檢驗規劃書	25

壹、前言及目的

依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 7 條第 1 項規定，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。業者應依照自身產業特性及規模，了解相關食品法規及實務操作，以確認食品供應鏈整體之衛生安全。

透過本指引，希冀能協助綜合商品零售業者就產業特性之不同，自行評估、制定及落實食品安全監測計畫，展開相關管理之程序及文件，建置自主管理系統，確保於產品來源、製造、貯存、銷售等各項環節，皆能符合食品相關法規之要求，共同為食品衛生安全進行把關。

貳、適用對象

依據食安法第 3 條第 7 款所述，「食品業者」指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

本指引審酌「綜合商品零售業」之營業型態，針對販賣多種系列商品、且可能具有總公司與門市關係之食品業者，臚列其制定食品安全監測計畫之關鍵要素，以利業者整體性檢視，並進而提升其衛生安全品質。前述「綜合商品零售業」係參考行政院主計總處「行業標準分類」，指從事以非特定專賣形式銷售多種系列商品之零售店，如連鎖便利商店、百貨公司及超級市場等，不包括銷售單一系列商品之零售店及洗車百貨之零售店。惟建議涉有前述營業型態之食品業者均可參考本指引，非以綜合商品零售業者為限。

參、自主管理相關法規

食品業者於執行自主管理時，應依循食安法及其相關法規公告之要求，並以衛生福利部等相關部會公布之內容為準，修正時亦同。參考法規可利用食品藥物管理署網站(<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) 首頁>公告資訊>本署公告查詢，列舉如下：

一、 食品安全衛生管理法；其中參考重點包括(但不限於)：

- (一) 業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，將產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關(構)、法人或團體檢驗，上市上櫃及公告類別、規模之食品業者應設置實驗室(食安法第 7 條)
- (二) 食品良好衛生規範(GHP)準則、食品安全管制系統(HACCP)準則、食品業者登錄制度、衛生安全管理系統驗證(食安法第 8 條)
- (三) 建立食品追溯或追蹤系統、使用電子發票、以電子方式申報追溯追蹤系統資料(食安法第 9 條)
- (四) 設置衛生管理人員(食安法第 11 條)、聘用專門職業或技術證照人員(食安法第 12 條)及投保產品責任保險(食安法第 13 條)等。

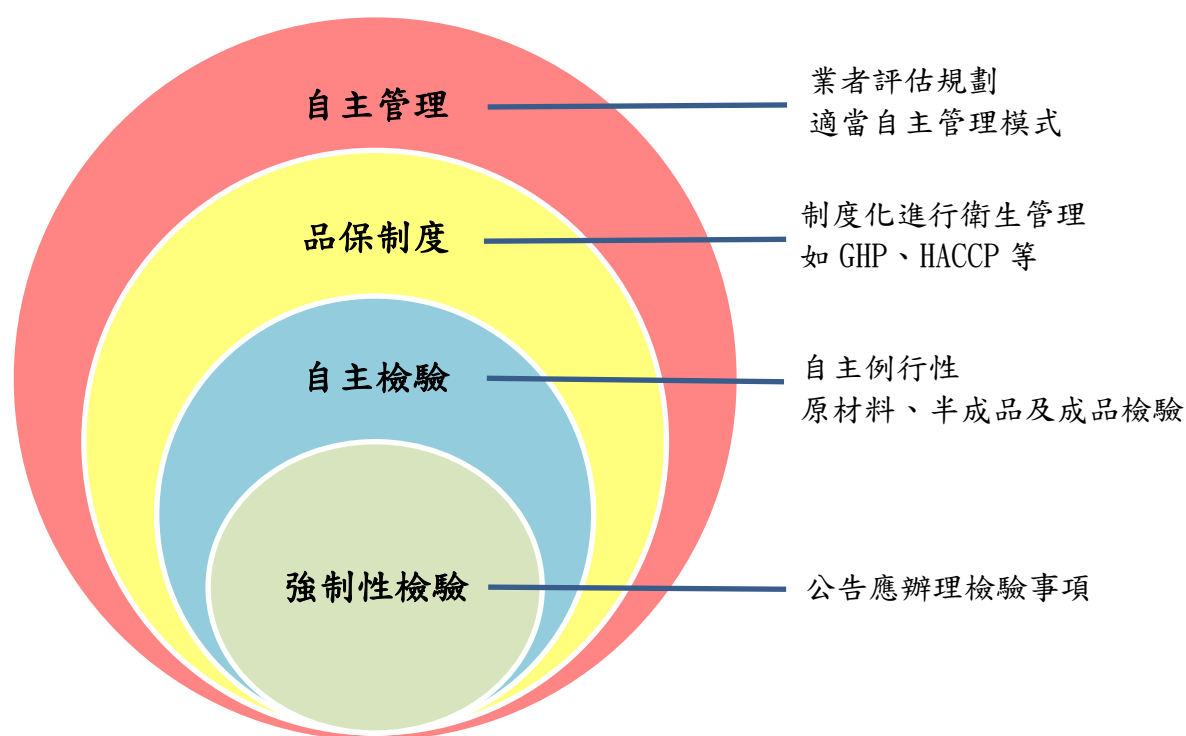
二、 食品安全衛生管理法施行細則

三、 食品及其相關產品回收銷毀處理辦法

四、 各類衛生標準、限量標準及相關衛生安全法規。

肆、食品安全監測計畫重點說明

食品業者於規劃食品安全監測計畫時，可參考本指引相關說明，在適當評估及規劃下，配合合理的科學證據，策劃與企業相符之自主管理模式，由內圈至外圈，層層建構自體品保系統，環環相扣、完善管理措施。以下透過自主管理要點架構圖(圖一)，呈現自主管理、品保制度及建立檢驗規劃等內容之關聯，包括：



圖一、自主管理要點架構圖。

一、掌握風險與自主管理

食品業者於規劃建立自主管理系統時，應掌握風險管控原則，以食品安全管制系統為藍圖，就整體產銷鏈之主軸，將各階段依照法令或已建立之自主管理體系，分別進行風險評估及分析，藉以建構完整之食品安全管理系統。

二、健全品保制度

綜合商品零售業者，應符合 GHP 準則之要求，依從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等四大面向進行管理，其販賣貯存之設施及場所應設置良好衛生管理基準、倉儲管制、運輸管制、產品申訴、製程(含追溯追蹤)管理與品質管制、檢驗與量測管制、成品回收管制及文件管制等相對應程序文件，並含括綜合商品零售業者應監控之環節，例如供應商管理、進貨驗收、廢棄物處理、銷毀及回收計畫等監測因子，藉以規劃與執行監控自主管理之措施，確保產品之衛生安全及品質。此外，食品業者並應以 HACCP 準則為自身品保制度之基準，系統性地就供應鏈妥適規劃，亦可進一步自願性申請取得第三方管理系統驗證，健全產業之品質管理措施。

三、以檢驗規劃為工具

依據食安法第 7 條第 2 項及第 3 項，「食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關(構)、法人或團體檢驗」，「上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗」。綜合商品零售業者應就所販售之產品特性、品保制度及自主檢驗量能，依風險分析及控管原則等，評估並實施等同或優於基本要求(強制性檢驗項目)之相關檢驗及其他事項，作為有效品管措施的成果呈現。有關設置實驗室部分，其設置規範可參考 GHP 準則第二章第 10 條「檢驗及量測管制」之相關規定，食品藥物管理署亦有發布「食品業者設置實驗室之企業指引」，可供參考。

伍、食品安全監測計畫含括項目

本指引係輔助綜合商品零售業者檢視自身是否已建立相關自主管理措施或已建立之措施是否完善，並可透過附件之食品安全監測計畫自檢表(如附件 1 及 2)，確認是否含有相應之必備項目，其內容分述如下：

一、計畫訂定及運作

- (一) 計畫內容可延用業者既有自主管理系統及其文件，並可依實務運作需求，展開為品質手冊、程序書、作業標準書(指導文件)、表單、圖示或紀錄等型式。
- (二) 文件不限紙本呈現，惟應妥適保存及一致性呈現；並於發布前，經過試運行及審查階段，以界定相關管制措施。
- (三) 最高管理階層 應成立食品安全決策小組(下稱決策小組)或類似性質之任務編組。
 1. 決策小組職責為計畫之規劃、訂定、審查、評估、實施、執行、確認、確效¹、研析、增修、內部溝通²以及外部團體溝通聯繫³。
 2. 決策小組應由負責人或其指定之管理人為小組負責人，小組成員可由具食品安全衛生管理系統或其他專業學科知識，或具有工廠實務經驗的成員共同組成，例如衛生管理、品保、生產、採購、人事或倉儲管理等幹部人員 3 人以上。

¹ 平時即應透過決策小組定期會議，隨時就日常行動之成果(紀錄)，確認本計畫實行之成效[含自願性接受第三方公正機關(構)或衛生主管機關之查核]。

² 即針對實施範圍內各組織單位進行之有效橫、縱向聯繫、傳達及回報。

³ 即就實施範圍外之消費者、衛生主管機關及其他涉及相關利益之組織或單位，進行有效資訊聯繫、傳達及回報。

3. 決策小組應定期召開食品安全管理會議，明確訂定會議之頻率及討論事項，並有相關會議紀錄。

(四) 總公司及各門市均應有專責人員，負責識別並確認文件之變更、修訂或新增，確保總公司及各門市之文件內容具連貫性及一致性，例如參考附件 1 及 2，建立總公司及各門市之自檢表，並留存相關資料備查。

二、實施範圍

(一) 計畫內容應作為綜合商品零售業者對食品安全責任之展現，同時確保於範圍內傳達、實施及維持的重要性，並建立食品安全政策之宣示、規劃及承諾。

(二) 實施範圍應至少包括供應商(含委託代工型態)、運輸物流與倉儲環境等環節，並應將門市、地域特性(生產地環境影響及特性)、產品種類及數量等因素納入考量。

三、相關法令、標準及參考文件

(一) 計畫所引述之法令規定，不限於食安法相關規定，必要時應包括農業、經濟、環境保護、勞資關係及消費者權益等要求，且法令規定應為實施範圍之最低標準，業者尚可自主提升及優化內部相關標準，展現其企業責任。

(二) 計畫中所使用之特定詞彙，應有依據，或具法令、規範、標準或研究文獻等佐證，並述明其所代表之意義。

(三) 計畫應述明所參考之資訊來源處⁴。針對應辦理檢驗之產品，並應訂定不大於其法規所定最低檢驗週期之檢視或更新頻率，並留有其紀錄或日誌。

⁴ 例如主管機關監測資訊、相關法規或指引文件、國際資訊或警訊、新聞媒體、公協會報刊或特定產品應關注之訊息。

四、危害分析及管制

- (一) 業者應就法令規定、消費者需求、產品銷售型態等相關資料，規劃分析可能之食品安全危害，包括：生物性、化學性、物理性及其他未歸類肇因(如過敏原)等危害。
- (二) 決策小組應審視、評估及提出風險分析與評估方案；尤以涉有食品加工調配(含烹調、烘焙等)、或涉及販售應辦理檢驗之產品者，為必要之規劃內容。
 - 1. 應製作明確詳細的操作流程圖，包括環境、設備及設施之配置及防止交叉污染之方式等。
 - 2. 針對食品加工調配原材料訂有驗收、倉儲、領料、製程與半成品之管控及成品品質確認等過程。
 - 3. 應建立管控點、設定管控點界限值及執行管控點監測。
 - 4. 應建立文件及相關紀錄，連動安排其異常管制之相關措施，例如不良品及成品之銷毀及回收步驟及方式。
- (三) 業者應依法令及風險管控原則，規劃應辦理檢驗之檢驗標的、檢驗週期及其他項目之計畫，並應呈現完整且符合強制檢驗最低要求之檢驗週期。

五、綜合商品零售業者相關標準作業程序

- (一) 應遵循 GHP 準則，建立下列程序規範及相應文件。
 - 1. 衛生管理標準作業程序，其內容包括場區環境、從業人員、設備器具、清潔消毒、管理衛生人員之職責等。
 - 2. 倉儲管理標準作業程序，包括門市之販賣貯存衛生、貨架管理⁵、食品安全防護措施等。
 - 3. 運輸物流管理標準作業程序。

⁵ 包括產品有效日期管控、冷藏冷凍或特定保存條件之貯存環境管控等。

4. 追溯追蹤標準作業程序。
5. 高風險疑慮產品回收標準作業程序，其內容包括防止其進入實施範圍之措施，及若已進入實施範圍，則依風險分級程度，進行下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜。
6. 廢棄物處理標準作業程序，包括委託清除、處理(廢棄)或再利用等處置措施、簽立契約及其計畫，並有防止廢棄物回流至食品鏈之責任及措施⁶。

(二) 應建立突發性事件⁷應變之標準作業程序⁸，指派負責說明者或單一窗口，並定期實施緊急應變程序防護演練。

(三) 前述標準作業程序，其內容宜包括目的、範圍、名詞解釋、權責、作業程序及流程圖、參考文件及附件等。

六、內部稽核

應定期進行內部稽核，包括公司內部橫向關係及公司與門市之縱向關係等，稽核員之選派宜接受相關教育訓練，並不得稽核其本身工作業務內容。

七、供應商管理

(一) 應有供應商管理機制及其規劃，例如實地訪查或書面審查等，可由決策小組親自、選派或委託第三方單位進行，亦可聯合訪視或尋求相關協會、專業機構協助。

⁶ 例如已逾有效日期或其他事由而欲銷毀之食品，應明顯區別標示並暫存於專區。另亦應有專責人員詳實記錄逾有效日期食品及其他廢棄物之數量、處置方式及流向等，後續如需相關(如稅務)機關進行監銷程序者，則應依相關規定辦理。

⁷ 可參考歷史曾發生之食品安全事件、假設性模擬事件、恐怖攻擊事件或國際疫情事件等。

⁸ 包括記載當食品安全事件發生時，實施範圍內之處理方式，包括協助自身或其他受損範圍之責任釐清，及衛生主管機關或其他團體之詢問與調查事宜等。

(二) 供應商管理方式、頻率可依自身需求及風險分析管理原則安排，並因應各供應商於原材料、規模及業態等差異，建立適宜管理模式，內容建議包括：

1. 造冊清列食品業者登錄字號等資訊。
2. 供應商提供之原材料，應有可佐證之成分分析資料 (Certificate of Analysis, COA) 或其他證明文件。
3. 供應商執行自主管理情形，包括 GHP 準則符合性、自主檢驗、完成食品業者登錄、建立追溯追蹤制度、食品添加物許可證登載事項與現況符合性、倉儲管理與實際作業及紀錄之一致性、其他自主管理制度等。

八、教育訓練

(一) 應就人員職能、專業技術進行內部培養、訓練及測試，其內容不侷限於食品衛生安全教育，必要時亦得含括廠區內所有職能之相關訓練之安排⁹。

(二) 宜聘請學者專家、技術專家或衛生主管機關協助實施相關教育訓練，外派者並建議優先選擇衛生主管機關認可之衛生講習機關(構)。

陸、相關罰則

經衛生福利部公告應訂定食品安全監測計畫卻未訂定之食品業者，依據食安法第 48 條規定，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

⁹如為公告應置衛生管理人員之業者，亦應包含「專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」等規定所要求之衛生教育訓練。

附件 1 綜合商品零售業者食品安全監測計畫
自檢表(總公司)

綜合商品零售業者食品安全監測計畫 自檢表參考範本 (總公司)



業者登記名稱		食品業者登錄字號 (總公司)	
品牌(市招)名稱		填表人/聯絡人	
統一編號		聯絡人電話	
登記負責人		聯絡人傳真	
登記地址			
總公司地址	☐ 同登記地址 ☐ 其他：_____		
管理衛生人員 (總公司)	姓名：_____ 核備函字號(如為衛生管理人員)：_____ 畢業學校/科系：_____		

計畫項目	業者自我檢視現況及確認事項 ¹⁰
一、計畫訂定及運作	1. ☐ 已了解並按照食品安全衛生管理法第 7 條，規劃食品安全監測計畫，並依內部自主管理程序，自訂更新頻率。 1.1 首次檢核日期：_____年____月____日 1.2 自訂更新檢核頻率：_____ 1.3 成立食品安全決策小組，並敘明成員姓名、職稱及職責內容等，呈現文件：_____ 1.4 食品安全決策小組自訂會議頻率：_____，近期會議日期：_____ 2. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)： ☐ ISO22000 ☐ FSSC22000 ☐ HACCP ☐ 其他：_____ ☐ 近期接受衛生主管機關查核之日期及項目：_____ 3. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象： 3.1 應辦理檢驗規定： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.2 設置實驗室： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.3 食品安全管制系統準則規定： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.4 完成食品業者登錄： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.5 建立食品追溯追蹤制度： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.6 電子申報追溯追蹤資訊： ☐ 適用 ☐ 不適用 3.7 使用電子發票： ☐ 適用 ☐ 不適用

¹⁰ 符合者於☐勾選，其中所含待填事項(即劃底線處)均應填列及備有佐證資料。如有特殊情形，仍得於掌握管理精神之前提下，自行增修或簡化內容，或以補充說明取代之。

	3.8 聘專門職業或技術證照人員：☐ 適用 ☐ 不適用 3.9 產品責任保險：☐ 適用 ☐ 不適用 3.10 (其他依法規更新之項目) 4. ☐ 定期布達本計畫資訊予門市，呈現文件：_____ 4.1 總公司布達單位/窗口：_____ 4.2 自訂布達資訊之頻率：_____ 5. ☐ 定期彙整門市執行本計畫情形(不少於各門市之自檢表)，呈現文件：_____ 5.1 總公司彙整單位/窗口：_____ 5.2 自訂彙整資訊之頻率：_____
二、實施範圍	5. ☐ 已訂有食品安全政策：_____ 6. ☐ 實施範圍¹¹之呈現文件：_____，其內容不少於： 6.1 供應商清冊(得併自檢表第 20 項呈現) 6.2 門市¹²清冊 (直營：_____家；加盟：_____家) 6.3 所涉運輸物流及倉儲業者之清冊(共_____家) 6.4 產品清冊
三、相關法令及參考文件	7. ☐ 已針對計畫所使用之詞彙，述明其依據及其代表意義¹³ 8. ☐ 已建立經常參考及搜尋資訊來源之資訊管理資料庫，呈現文件：_____，自訂更新頻率為：_____(應考量最低檢驗週期等規定) 8.1 負責部門：☐ 食品安全決策小組 ☐ 其他：_____
四、危害分析及管制	9. 是否涉有食品加工調配或販售應辦理檢驗之產品： ☐ 否(此項以下事項可酌量採行) ☐ 是，並就內部規劃分析食品安全危害及其管制措施，呈現文件：_____，其內容不少於： 9.1 操作流程圖(含環境設備配置及防止交叉污染措施) 9.2 品質管控措施(含監測及異常管制措施) 10. 是否有販售應辦理檢驗之產品： ☐ 否 ☐ 是，訂有檢驗計畫，呈現文件：_____，其內容不少於： 10.1 可呈現符合應辦理檢驗規定內容(可參考附件 3 之規劃總表) 10.2 品項清冊(範圍可含括所有該類產品為要件) 10.3 評估過程(具合理性即可，可參考附件 3 之危害分析表、相關危害資訊及風險評估表)

¹¹ 可自行分類清列，電子化管理者亦得針對檔管資訊系統說明。

¹² 含括所有「非百貨公司之綜合商品零售」門市，其餘型態營業場所可酌量納入。

¹³ 可隨各管理文件分別呈現、或統整為彙編亦可。

	10.4 輪替抽樣檢驗安排及其合理性說明(可參考附件 3 之週期輪替性檢驗計畫)
五、標準作業程序	11. ☐ 已建立衛生管理標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於： 11.1 建築、設施及週邊環境之衛生管理與清潔方式 11.2 設備與器具之衛生管理與清潔方式 11.3 從業人員之衛生管理方式 11.4 清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式 11.5 衛生管理人員或管理衛生人員職責 12. ☐ 已建立倉儲管理標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於： 12.1 實施範圍¹⁴內儲藏空間定位擺放區域、監控點 12.2 門市之販售貯存衛生管理方式 12.3 門市之貨架管理方式(含有效日期及貯存環境管控) 12.4 門市於開放貨架商品之食品安全防護措施 13. ☐ 已建立運輸物流管理標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於： 13.1 實施範圍內運送載具之編號管理、監控點及規定 13.2 實施範圍內運送載具之使用、維修及異常紀錄 14. ☐ 已建立追溯追蹤管理標準作業程序，相關進、銷、存等資料依法令妥適保存，呈現文件：_____ 15. ☐ 已建立高風險疑慮產品回收標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於： 15.1 防止高風險疑慮產品進入實施範圍之措施 15.2 高風險疑慮產品進入實施範圍後之風險分級及下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜 16. ☐ 已建立廢棄物處置標準作業程序¹⁵，並有防止廢棄物回流至食品鏈之措施，呈現文件：_____，其內容不少於： 16.1 與清除、處理或(及)再利用業者簽立委託合約 16.2 廢棄物明顯區別標示並暫存於專區 16.3 具專責人員詳實記錄逾有效期限食品、及其他廢棄物之數量、處置方式及流向等 17. ☐ 已訂定突發性事件應變標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於： 17.1 突發性事件之責任說明者或單一窗口為：_____ 17.2 定期實施緊急應變程序防護演練，近期實施日期為：

¹⁴ 非以門市為限，例如統倉、集貨站、配銷中心等。

¹⁵ 若貨品均「退回供應商處理」而無產出廢棄物，則予以敘明即可。

六、內部稽核	18. ☐ 定期辦理公司內部橫向關係之內部稽核，呈現文件：_____ ，自訂頻率：_____，近期辦理日期：_____ 19. ☐ 定期辦理公司與門市縱向關係之內部稽核，呈現文件：_____ ，自訂頻率：_____，近期辦理日期：_____
七、供應商管理	20. ☐ 已建立供應商管理機制及其規劃，呈現文件：_____， 其內容不少於： 20.1 造冊清列食品業者登錄字號等資訊 20.2 原材料有可佐證之成分分析資料或其他證明文件 20.3 供應商執行自主管理情形 20.4 近期實地訪查日期：_____
八、教育訓練	21. ☐ 已針對人員進行教育訓練規劃，呈現文件：_____

食品安全監測計畫檢核歷程紀錄		
歷次檢核日期	異動說明	備註
1. (自行填入)	1. (自行填入)	
2. (自行填入)	2. (自行填入)	
3. (自行填入)	3. (自行填入)	
填表單位核章：		單位主管核章：

附件 2 綜合商品零售業者食品安全監測計畫
自檢表(門市)

綜合商品零售業者食品安全監測計畫 自檢表參考範本 (門市¹⁶)



業者登記名稱		食品業者登錄字號 (門市)	
品牌(市招)名稱		填表人/聯絡人	
統一編號		聯絡人電話	
門市屬性(直營/加盟)		聯絡人傳真	
門市地址			
管理衛生人員 (總公司)	姓名：_____ 核備函字號(如為衛生管理人員)：_____ 畢業學校/科系：_____		

計畫項目	業者自我檢視現況及確認事項 ¹⁷
一、計畫訂定及運作	1. ☐ 已了解並按照食品安全衛生管理法第 7 條，規劃食品安全監測計畫，並依內部自主管理程序，自訂更新頻率。 1.1 首次檢核日期：_____年____月____日 1.2 自訂更新檢核頻率：_____ 1.3 門市是否自行成立食品安全決策小組： ☐ 否 ☐ 是，並敘明成員姓名、職稱及職責內容等，呈現文件：_____，食品安全決策小組自訂會議頻率：_____，近期會議日期：_____ 1.4 已指派¹⁸人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，呈現文件：_____，人員身分： ☐ 門市本身之食品安全決策小組 ☐ 門市之管理衛生人員 ☐ 總公司稽核員(得併本表第 18 項呈現) ☐ 其他：_____ 2. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)： ☐ 近期接受衛生主管機關查核之日期及項目：_____ ☐ 其他：_____

¹⁶ 自檢表內容中，與總公司版本不同之處，另以灰色網底標註之。

¹⁷ 符合者於☐勾選，其中所含待填事項(即劃底線處)均應填列及備有佐證資料。如有特殊情形，仍得於掌握管理精神之前提下，自行增修或簡化內容，或以補充說明取代之。

¹⁸ 如於不同項目指派不同負責人員，則亦得自列分項分別說明。

	3. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象： 3.1 完成食品業者登錄：☐ 適用 ☐ 不適用 3.2 建立食品追溯追蹤制度：☐ 適用 ☐ 不適用 3.3 使用電子發票：☐ 適用 ☐ 不適用 3.4 聘專門職業或技術證照人員：☐ 適用 ☐ 不適用 3.5 (其他依法規更新之項目) 4. ☐ 定期接收總公司有關於本計畫資訊，呈現文件：_____ 4.1 總公司聯絡單位/窗口：_____ 4.2 自訂接收資訊之頻率：_____ 5. ☐ 定期回報門市執行本計畫情形(不少於本自檢表)，呈現文件：_____ 5.1 總公司彙整單位/窗口：_____ 5.2 自訂回報資訊之頻率：_____
二、實施範圍	5. ☐ 已知悉總公司所訂或門市自訂之食品安全政策：_____ 6. ☐ 實施範圍¹⁹之呈現文件：_____，其內容不少於： 6.1 供應商清冊(如有門市自行進貨者) 6.2 所涉運輸物流及倉儲業者之清冊(共_____家) 6.3 門市販售產品清冊
三、相關法令及參考文件	7. ☐ 已知悉計畫所使用之詞彙，述明其依據及其代表意義²⁰ 8. 門市規範更新是否由門市自主進行： ☐ 否，由總公司統籌。 ☐ 是，已建立經常參考及搜尋資訊來源之資訊管理資料庫，呈現文件：_____，自訂更新頻率為：_____(應考量最低檢驗週期等規定) 8.1 負責部門：☐ 食品安全決策小組 ☐ 其他：_____
四、危害分析及管制	9. 是否涉有食品加工調配或販售應辦理檢驗之產品： ☐ 否(此項以下事項可酌量採行) ☐ 是，並就內部規劃分析食品安全危害及其管制措施，呈現文件：_____，其內容不少於： 9.1 操作流程图(含環境設備配置及防止交叉污染措施) 9.2 品質管控措施(含監測及異常管制措施) 10. 是否有販售應辦理檢驗之產品： ☐ 否 ☐ 是，已知悉總公司所訂檢驗計畫概況，呈現文件：_____，其內容不少於可呈現符合應辦理檢驗規定之內容

¹⁹ 可自行分類清列，電子化管理者亦得改為針對檔管資訊系統說明即可。

²⁰ 可隨各管理文件分別呈現、或統整為彙編亦可。

	(可參考附件 3 之規劃總表)
五、標準作業程序	11. 已建立衛生管理標準作業程序 □ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ □ 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於： 11.1 建築、設施及週邊環境之衛生管理與清潔方式 11.2 設備與器具之衛生管理與清潔方式 11.3 從業人員之衛生管理方式 11.4 清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式 11.5 衛生管理人員或管理衛生人員職責 12. 已建立倉儲管理標準作業程序 □ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ □ 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於： 12.1 門市販售貯存衛生管理方式 12.2 門市貨架管理方式(含有效日期及貯存環境管控) 12.3 門市於開放貨架商品之食品安全防護措施 13. 已建立運輸物流管理標準作業程序 □ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ □ 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於： 13.1 實施範圍內運送載具之編號管理、監控點及規定 13.3 實施範圍內運送載具之使用、維修及異常紀錄 14. 已建立追溯追蹤管理標準作業程序，相關進、銷、存等資料依法令妥適保存，呈現文件：_____ 15. 已建立高風險疑慮產品回收標準作業程序 □ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ □ 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於： 15.1 防止高風險疑慮產品進入實施範圍之措施 15.2 高風險疑慮產品進入實施範圍後之風險分級及下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜 16. 已建立廢棄物處置標準作業程序²¹，並有防止廢棄物回流至食品鏈之措施 □ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ □ 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於： 16.1 與清除、處理或(及)再利用業者簽立委託合約 16.2 廢棄物明顯區別標示並暫存於專區 16.3 具專責人員詳實記錄逾有效期限食品、及其他廢棄物之數量、處置方式及流向等

²¹ 若貨品均「退回供應商處理」而無產出廢棄物，則予以敘明即可。

	17. 已訂定突發性事件應變標準作業程序 ☐ 總公司布達統一版本，呈現文件：_____ ☐ 門市自主訂定，呈現文件：_____, 其內容不少於： 17.1 突發性事件之責任說明者或單一窗口為：_____ 17.2 定期實施緊急應變程序防護演練，近期實施日期為：_____
六、內部稽核	18. ☐ 定期接受總公司與門市縱向關係之內部稽核，呈現文件：_____, 自訂頻率：_____, 近期辦理日期：_____
七、供應商管理	19. 是否有自行進貨： ☐ 否 ☐ 是，並已建立供應商管理機制及其規劃，呈現文件：_____, 其內容不少於： 19.1 造冊清列食品業者登錄字號等資訊 19.2 原材料有可佐證之成分分析資料或其他證明文件 19.3 供應商執行自主管理情形 19.4 近期實地訪查日期：_____
八、教育訓練	20. ☐ 已針對人員進行教育訓練規劃，呈現文件：_____

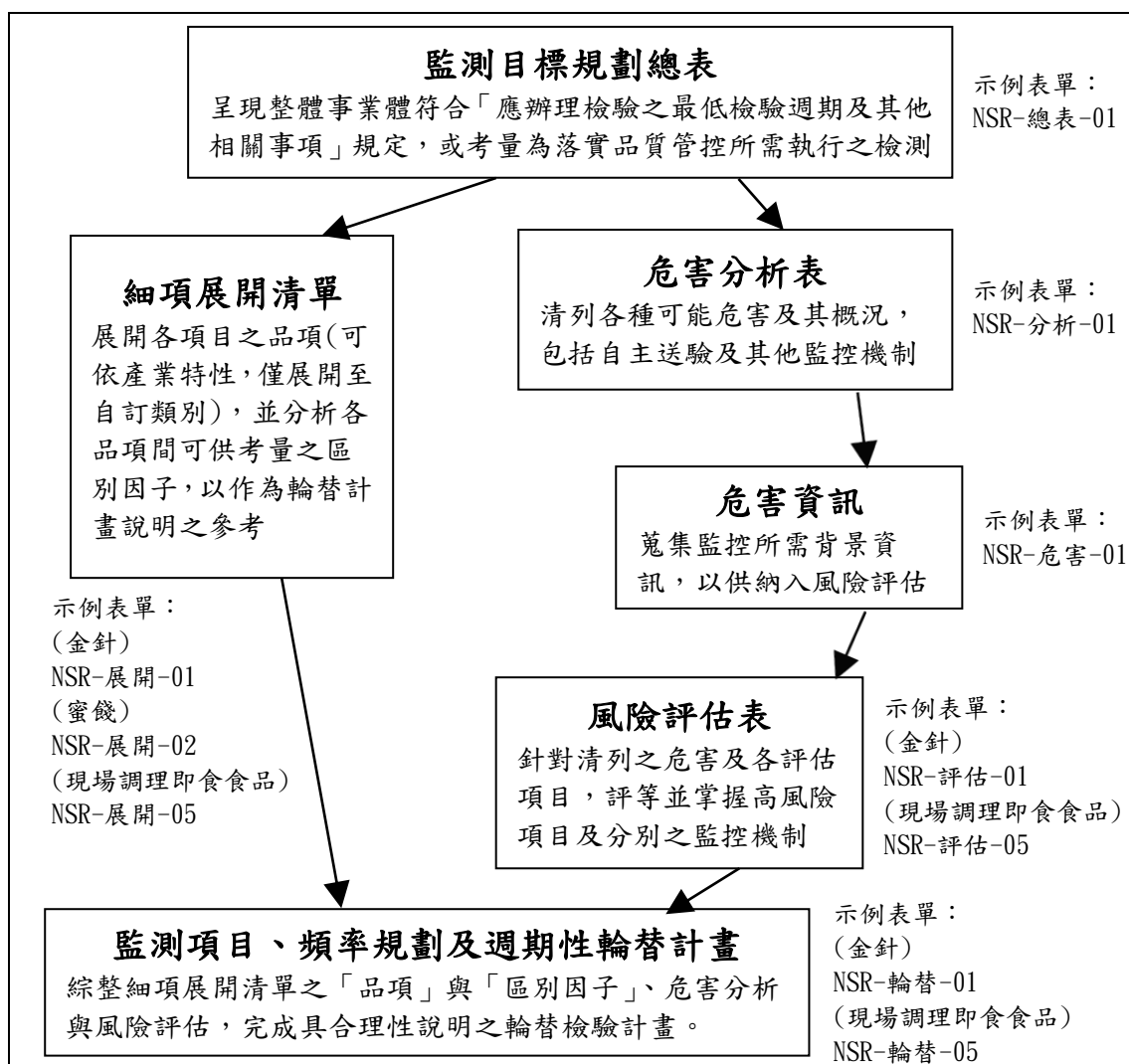
食品安全監測計畫檢核歷程紀錄		
歷次檢核日期	異動說明	備註
1.(自行填入)	1.(自行填入)	
2.(自行填入)	2.(自行填入)	
3.(自行填入)	3.(自行填入)	
填表單位核章：		單位主管核章：

附件 3 綜合商品零售業者強制檢驗規劃書

綜合商品零售業者強制檢驗規劃書 參考範本²²



公司名稱		公司統一編號	
食品業者登錄字號		負責人	
總公司登記地址			
管理衛生人員	姓名： 核備函字號(如為衛生管理人員)： 畢業學校/科系：		



圖一 強制檢驗規劃書(示例)架構、對應表單及其內涵²³。

²² 僅就表單設計提供參考用示例，業者應就所涉產品作完整規劃及說明，將產品適度分類以增進管理效率，並宜依後續分析評估，作滾動式調整。

²³ 業者仍得自行評估採行之規劃內容，以達到「呈現業者符合強制檢驗規定」或落實品質管控所需執行之檢測，及「週期輪替性檢驗計畫安排與其評估過程」之目的，並非強制遵循所有示例表單之製作。

監測目標規劃總表（示例）²⁴

監測目標		監測項目	使用檢驗方法	監測單位	符合最低檢驗週期類型	備註
☐ 半成品 ☒ 成品	金針	食品添加物-二氧化硫殘留量	食品中二氧化硫之檢驗方法	☒ 委外 ☒ 自檢	☒ 每半年 ☒ 每批	
☐ 半成品 ☒ 成品	蜜餞	食品添加物-甜味劑	食品中甜味劑之檢驗方法—醋磺內酯鉀、糖精、甘精及環己基(代)磺醯胺酸之檢驗等	☒ 委外 ☐ 自檢	☐ 每半年 ☒ 每批	
		食品添加物-防腐劑	食品中防腐劑之檢驗方法	☒ 委外 ☐ 自檢	☒ 每半年 ☐ 每批	
☐ 半成品 ☒ 成品	蘿蔔乾	食品添加物-防腐劑	食品中防腐劑之檢驗方法	☒ 委外 ☐ 自檢	☐ 每半年 ☒ 每批	
☒ 成品	即食鮮食食品	微生物-大腸桿菌群、大腸桿菌量、生菌數(生食用魚介類)等	食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、大腸桿菌之檢驗、生菌數之檢驗等	☒ 委外 ☐ 自檢	☒ 每半年 ☐ 每批	
☒ 成品	現場調理即食食品	微生物-大腸桿菌群、大腸桿菌量等	食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗等	☒ 委外 ☐ 自檢	☒ 每半年 ☐ 每批	
☐ 成品(無販售)	截切生鮮蔬果			☐ 委外 ☐ 自檢	☐ 每半年 ☐ 每批	

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

²⁴ 以下所有表單內容及表單編號均僅為示例參考用、均可自行調整。

監測目標之細項展開清單-金針（示例）

項次	產品類別名稱 (或產品自編碼 ²⁵)	可供考量之區別因子 ²⁶				
		供應商	原料品種	加工型態	總進貨量	其他說明
1	A 牌新鮮金針(小)	A 業者	臺東 7 號	鮮品	約 20 kg/年	
2	A 牌新鮮金針(大)					
3	A 牌金針(小)			乾品	約 40 kg/年	
4	A 牌金針(大)					
5	B 牌無硫金針	B 業者	臺東 7 號	無硫加工、乾品	約 10 kg/年	1 年進 1 次
6	B 牌無硫水蒸金針			水蒸、乾品	約 10 kg/年	1 年進 1 次
7	B 牌金針		臺東 6 號	乾品	約 20 kg/年	1 年進 1 次

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

監測目標之細項展開清單-蜜餞（示例）

項次	產品類別 名稱 ²⁷	可供考量之區別因子					
		品項數 ²⁸	供應商	標示含 甜味劑	標示含 防腐劑	總進貨量	其他說明
1	梅類-含食 品添加物	5	C 業者	2 項有	5 項有	約 50 kg/年	
2	梅類-標示 無添加	6	D/E 業者	無	無	約 40 kg/年	
3	李類-含食 品添加物	5	C/F 業者	2 項有	5 項有	約 20 kg/年	
4	李類-標示 無添加	2	D/E 業者	無	無	約 10 kg/年	

²⁵ 係配合如為應辦理電子申報者，可連結此處與「非迫不可」之「產品資訊」。²⁶ 係由業者自行評估納入各種因子，可自由刪減或增加欄位，亦可透過其他評估模式取代。²⁷ 業者得視產業型態，自行以類別方式展開清單，以增進評估效率及簡化表單。²⁸ 以「類別方式」展開清單者，實際品項內容宜另以表單呈現，以利作為評估參考。

5	陳皮類	1	C 業者	1 項有	1 項有	約 5 kg/年	
6	橄欖類	3	C 業者	2 項有	3 項有	約 10 kg/年	
7	金桔類	1	C 業者	無	1 項有	約 5 kg/年	
8	芒果類(含 情人果)	2	G/H 業者	無	1 項有	約 30 kg/年	
9	葡萄類	1	D 業者	無	無	約 20 kg/年	
10	蔓越莓類	1	D 業者	無	無	約 20 kg/年	
11	無花果類	1	C 業者	1 項有	1 項有	約 10 kg/年	
12	洛神類	1	I 業者	無	1 項有	約 10 kg/年	

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

表單編號：NSR-展開-05

監測目標之細項展開清單-現場調理即食食品（示例）

項次	產品類別名稱 ²⁹	可供考量之區別因子						其他說明
		品項數	原料項數 ³⁰	供應商來源數	陳售溫度	是否加熱調理	總銷貨量	
1	滷味-常溫販售	12	14	2	常溫	是	約 300 kg/年	
2	滷味-熱藏販售	5	7	3	熱藏	是	約 200 kg/年	
3	關東煮	15	17	3	熱藏	是	約 150 kg/年	
4	炒麵	1	7	1	熱藏	是	約 100 kg/年	
5	炸物	7	9	2	熱藏	是	約 100 kg/年	
6	烤物	3	5	1	常溫	是	約 100 kg/年	
7	現沖咖啡	4	4	2	無陳售	2 項無	約 300 kg/年	
8	其他沖泡飲料	2	3	1	無陳售	1 項無	約 100 kg/年	

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

²⁹ 業者得視產業型態，自行以類別方式展開清單，以增進評估效率及簡化表單。

³⁰ 例如「現沖咖啡」包括 4 品項（拿鐵、美式分別製成冰、熱口味）及其原料 4 項（水、咖啡粉、牛奶、冰塊），各「品項」、「原料」及「供應商」宜另以表單呈現實際內容，以利作為評估參考。

監測目標之危害分析表（示例）

編號	危害種類	高關注對象	危害分析	
1	二氧化硫	· 金針	危害產生原因：	食品添加物-二氧化硫
			危害影響：	殘留量過高，可能影響呼吸、具哮喘敏感性
			法規限量：	用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下
			是否安排自主送驗監測	是，包括： 食品中二氧化硫之檢驗方法
			其他監控方式：	納入供應商合約要求內容
2	碎石雜質	· 金針 · 蜜餞 · 蘿蔔乾 · 現場調理即食食品	危害產生原因：	包裝前產品清潔不徹底、販售場所污染
			危害影響：	衛生管理缺失，可能引起客訴
			法規限量：	應排除之
			是否安排自主送驗監測	否
			其他監控方式：	落實人工檢視品質管控、販售場所於開放貨架上加蓋
3	孳生微生物	· 即食鮮食食品 · 現場調理即食食品	危害產生原因：	加熱處理不足、貯存溫度不足、販售場所污染
			危害影響：	可能引起品質劣變，甚至食品中毒
			法規限量：	1. 一般食品衛生標準-不需再調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）即可供食用者，大腸桿菌群 10 ³ 以下、大腸桿菌陰性 2. 生食用食品類衛生標準 3. 生熟食混合即食食品類衛生標準 4. 飲料類衛生標準 5. 其他衛生標準或規範
			是否安排自主送驗監測	是，包括： 食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、大腸桿菌之檢驗、生菌數之檢驗等
			其他監控方式：	落實製備與販售場所衛生管理、冷(凍)藏或熱藏者落實溫度監控
4	（其他依產業特性探討可能之危害）			

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

監測目標之相關危害資訊（示例）

編號	危害項目	危害簡述	資料時間	資料來源	資料內容
1	二氧化硫	【 Sulfur dioxide (二氧化硫), CAS # 7446-09-5】，可能會從吸入到空氣中的二氧化硫而暴露到。這會影響到肺部，而若暴露到高濃度的二氧化硫可能會導致鼻子及喉嚨的灼傷、呼吸困難以及嚴重的呼吸道阻塞。	106.01.04	衛生福利部 食品藥物管理署	食品藥物管理署聯合行政院農業委員會與地方政府，配合金針產季，針對曾販售不合格產品之下游販售業者加強稽查抽驗，105 年金針乾製品稽查抽驗共計 674 件，合格率为 88.4%。
			106.08.13 (擷取時間)	國家衛生研究院	二氧化硫 http://nehrc.nhri.org.tw/toxic/toxfaq_detail.php?id=84
			(其他自行依資訊更新內容 ³¹)		
2	碎石雜質	「異物」通常指按照產品標準不應該含有的物質，即便安全不成問題，在食物裡吃出異物也會影響消費者的的心情。	106.04	台大醫院健康電子報 113 期	「食物中異物的控管與評估」 http://epaper.ntuh.gov.tw/health/201704/special_1_1.html
			(其他自行依資訊更新內容)		
3	孳生微生物	微生物常是導致食品劣變的最大元兇，除了會使食品腐敗外，還可能進一步引發食品中毒。	104.11.19	衛生福利部 食品藥物管理署	食品藥物管理署針對市售即食畜禽肉及蛋製品採樣 179 件進行衛生指標菌及病原菌檢驗，結果 13 件不合格(不合格率 7.3%)。
			(其他自行依資訊更新內容)		
4	(其他依產業特性探討可能之危害)				

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

³¹ 宜納入公司本身過去檢驗之歷史資料作為參酌。

相關危害之風險評估表-金針（示例）

評估項目	A 發生頻率	B 危害度	C 加重評估項目 ³²			危害 評等 ³³
風險分數	低(1) ~ 高(5)	低(1) ~ 高(5)	相關危害 資訊具重 要性(10)	政府公告之 監測項目 (10)	其他因子 (自設比重)	$A \times B + C$
二氧化 化硫	3	2	5	10		20
碎石 雜質	1	1				2

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 評估項目可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

相關危害之風險評估表-現場調理即食食品（示例）

評估項目	A 發生頻率	B 危害度	C 加重評估項目			危害 評等
風險分數	低(1) ~ 高(5)	低(1) ~ 高(5)	相關危害 資訊具重 要性 (10)	政府公告之 監測項目 (10)	其他因子 (自設比重)	$A \times B + C$
碎石 雜質	1	1				2
孳生 微生物	2	4	5	10		21

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 評估項目可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

³² 建議與危害資訊表單「NSR-危害-01」內容互相扣合，以利對應。³³ 所得分數之意義(例如幾分以上才排入檢驗規劃)，尚由業者自行評估，並建議參照危害分析表「NSR-分析-01」，比對檢視風險程度及其所規劃之監測方式是否合宜。

週期輪替性檢驗計畫-金針（示例）

項次	產品類別 名稱	檢驗排程			週期輪替性檢驗設計原則 ³⁴
		Q1~Q2 ³⁵	Q3~Q4	每批	
1	A 牌新鮮金針(小)	◎		△	與項次 2 僅規格不同，故下半年輪替檢驗項次 2；另並搭配快速檢測套組交叉確認
2	A 牌新鮮金針(大)		◎		與項次 1 僅規格不同，故上半年輪替檢驗項次 1
3	A 牌金針(小)	◎	◎	△	每半年至少檢驗 1 次；另並搭配快速檢測套組交叉確認
4	A 牌金針(大)				與項次 3 僅規格不同，故考量均以項次 3 檢驗結果為參考依據
5	B 牌無硫金針				產品標示宣稱無硫，且上游供應商提供完整製程及原料說明並無使用相關添加物處理
6	B 牌無硫水蒸金針			△	產品標示宣稱無硫；另並搭配快速檢測套組確認
7	B 牌金針			◎	1 年進貨 1 次，故安排隨進貨批檢驗。

◎ 檢驗二氧化硫殘留量

△ 二氧化硫快速檢測套組

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

³⁴ 宜審酌「細項展開清單」、「危害分析表」、「危害資訊」及「風險評估表」等資訊進行說明，並可依公司本身過去檢驗之歷史資料，進行滾動式調整。

³⁵ 「Q」表示季別，故「Q1~Q2」表示上半年、「Q3~Q4」表示下半年。

週期輪替性檢驗計畫-現場調理即食食品（示例）

項次	產品類別 名稱	檢驗排程			週期輪替性檢驗設計原則
		Q1~Q2	Q3~Q4	每批	
1	滷味-常溫 販售類	▽ ³⁶	▽		考量銷貨量大、品項多，故規劃年度內使所有品項均將抽樣確認。
2	滷味-熱藏 販售類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
3	關東煮類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
4	炒麵類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
5	炸物類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
6	烤物類	◇	◇		考量經過加熱調理，孳生微生物風險相對未加熱者低，故採取半年抽樣 1 件監測。
7	現沖咖啡 類	○	○		調製後直接提供消費者，故熱飲不列入檢驗，而上下半年可分別針對 2 品項非熱飲輪替抽樣檢驗。
8	其他沖泡 飲料類	○	○		調製後直接提供消費者，故熱飲不列入檢驗，而上下半年可分別針對 2 品項非熱飲輪替抽樣檢驗。

▽ 參考一般食品衛生標準，抽半數品項檢驗

◇ 參考一般食品衛生標準，抽 1 品項檢驗

○ 參考飲料類衛生標準，抽 1 品項檢驗

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

³⁶ 實際抽驗之品項及月份，應另自訂表單呈現，以利後續輪替抽樣檢驗納入考量。
其他標記(◇、○)亦同。