



台灣優良食品驗證附加方案

TQF Clean方案

Taiwan Quality Food Certification
Addition Scheme-TQF Clean Scheme

文件編號	TQF-PCS-301
初版發行日期	2021/08/20
版次	1
發行日期	2021/08/20
制定機構	台灣優良食品發展協會



TQF

TAIWAN QUALITY FOOD ASSOCIATION

台灣優良食品
發展協會

目錄

第一章、 序言	2
1 TQF Clean 方案基本要求.....	2
第二章、 驗證準備及過程要求	3
1 提出申請	4
2 案件受理	4
3 書面審核	4
4 驗證決定	4
5 包裝樣稿審核	5
6 簽約、發證	5
7 年度追蹤管理	6
8 續約、換證	7
9 新增、變更及註銷	8
10 暫時終止、終止或結束驗證	8
11 抱怨與申訴	9
第三章、 TQF Clean 規範	10
1 目的	10
2 適用範圍	10
3 原料及食品添加物要求	10
4 文件與紀錄管理制度	10
5 產品開發	11
6 供應商評鑑辦法	11
7 製程管理	11
8 品質管制	12
9 追蹤追溯	12
10 教育訓練	12
第四章、 TQF Clean 驗證標章與驗證證書使用規範	13
1 TQF Clean 驗證標章及驗證證書之使用及管理.....	13
2 TQF Clean 驗證標章製圖要點.....	14
附表一、不可使用之添加物清單	17
附錄一、名詞定義	22



第一章、序言

近年來，食品安全及健康意識提升，消費者希望產品的包裝標示內容簡單易懂，因而興起 Clean Label 運動，食品業者開始在食品製程中減少不必要的食品添加物，並盡可能使用天然的成分，以符合 Clean Label 之訴求。

台灣優良食品發展協會（以下簡稱 TQF 協會），以《台灣優良食品驗證方案》（TQF-PCS）（以下簡稱 TQF 驗證方案）為基礎，制定《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 方案》（TQF-PCS-301）（以下簡稱 TQF Clean 方案），在符合食品衛生安全的情況下為 TQF 驗證產品於品質方面持續加值，以符合市場之需求。

1 TQF Clean 方案基本要求

- 1.1 由食品工廠自願性參加。
- 1.2 產品通過 TQF 驗證方案第二階食品安全及品質驗證（以下簡稱第二階驗證）。
- 1.3 於符合《食品安全衛生管理法》規定之前提下，不使用下列食品添加物，及含下列添加物之原料，詳細限制列表請參閱「附表一、不可使用之添加物清單」。
 - (1) 防腐劑
 - (2) 殺菌劑
 - (3) BHT、BHA、PG、TBHQ 等抗氧化劑
 - (4) 漂白劑
 - (5) 保色劑
 - (6) 含鋁膨脹劑
 - (7) 人工著色劑
 - (8) 人工香料
 - (9) 結著劑
 - (10) 人工甜味劑
- 1.4 不得直接使用基因改造（GMO）原料。

第二章、驗證準備及過程要求

本章係食品工廠申請驗證時應遵守之相關程序，亦為驗證機構執行驗證作業與其後續管理之依據。

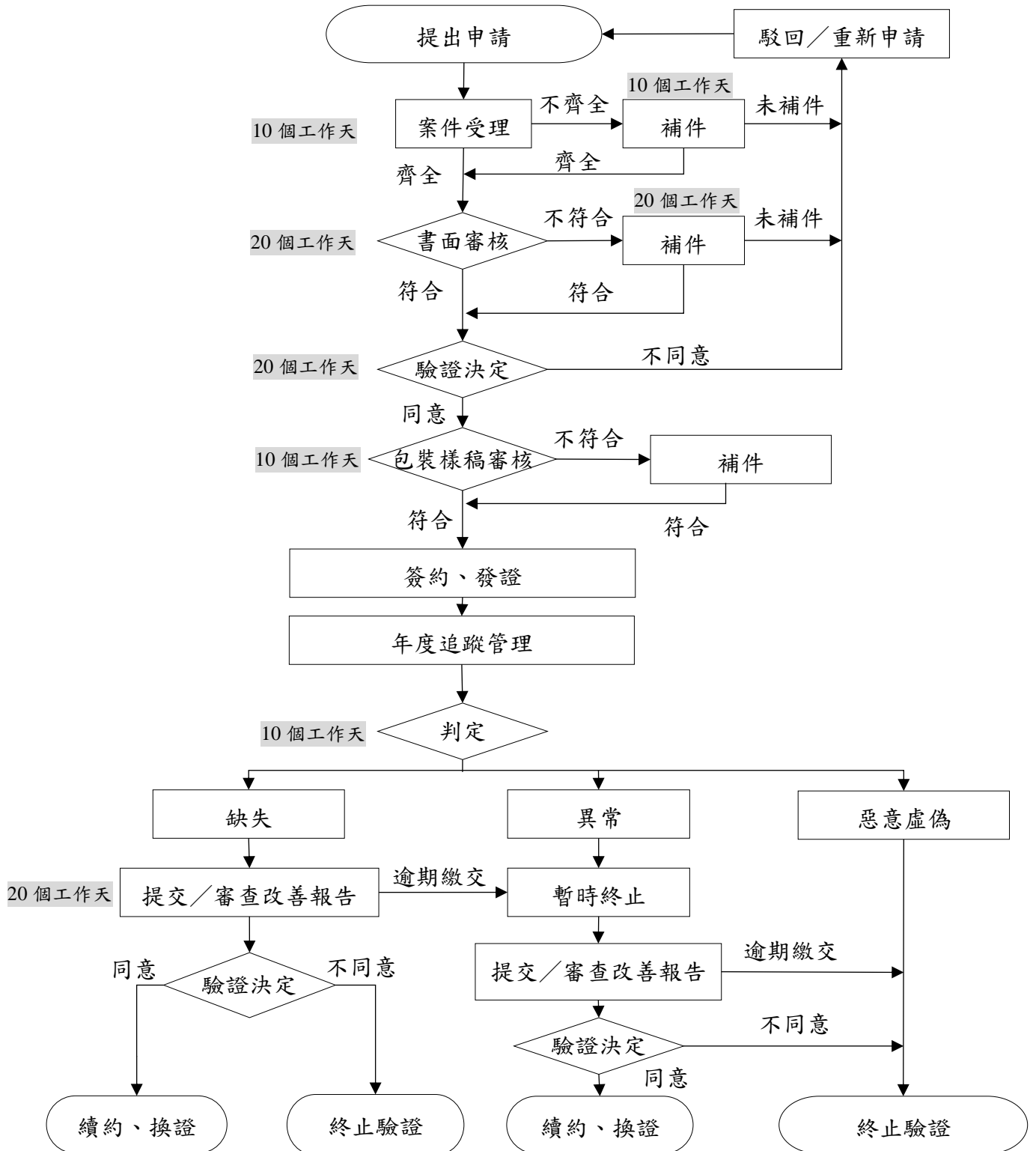


圖 1、TQF Clean 驗證流程圖

1 提出申請

- 1.1 申請者提出 TQF Clean 驗證申請，應符合下列條件：
- (1) 申請之產品為取得 TQF 第二階驗證之驗證產品。
 - (2) 申請之工廠 3 年內未發生 TQF 驗證資格暫時終止或終止之情事。
- 1.2 填妥下列文件，提供驗證機構審核：
- (1) 《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證申請書》(TQF-PCS-301-01)，並已確認自檢表內容及簽署 TQF Clean 驗證聲明。
 - (2) 《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證產品新增及變更申請表》(TQF-PCS-301-02)，並備齊相關資料。
 - (3) 工廠或公司內部產品開發之程序或政策文件(請參閱第三章第 5 節產品開發)。
 - (4) 針對 TQF Clean 方案內容之員工教育訓練內容及紀錄(請參閱第三章第 10 節教育訓練)。

2 案件受理

- 2.1 驗證機構應於收到申請資料後 10 個工作天內確認申請資料是否齊全。
- 2.2 資料不齊全者，驗證機構應通知其補件，申請者應於收到驗證機構通知後 10 個工作天內完成補件，逾期視同放棄申請，驗證機構將駁回案件。
- 2.3 資料齊全者，驗證機構應依《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》(TQF-PCS-302) 辦理收費，並以書面通知申請者繳費。
- 2.4 驗證機構確認申請者資料齊全並完成繳費後正式立案，以進行後續驗證流程。

3 書面審核

- 3.1 驗證機構應指派 TQF 驗證資料審查人員依據申請資料進行審核，並確認下列事項：
 - (1) 申請之工廠與產品符合本章§1.1 之要求。
 - (2) 申請之產品所使用原料符合第一章 TQF Clean 方案基本要求。
- 3.2 驗證機構應於確認申請者繳費完成後 20 個工作天內完成審核並以書面通知結果，必要時請申請者補件，申請者應於收到結果通知後 20 個工作天內提出補件，逾期視同放棄申請，驗證機構將駁回該案件。

4 驗證決定



- 4.1 驗證機構應對與驗證相關之決定負責，並具有決定之權限。
- 4.2 驗證機構應指派其 TQF 驗證決定人員針對書面審核結果做出驗證決定，該人員應為未參與該案件書面審核之人員。
- 4.3 初次申請以書面審核結果及申請者所提供之所有相關資料為依據，驗證機構應於資料收齊後 20 個工作天內完成驗證決定，其結果應書面通知申請者，並副知 TQF 協會。
- 4.4 驗證決定如為不同意，驗證機構應說明理由，且此結果於不違反 TQF 驗證之規範下並不影響原有之 TQF 驗證。

5 包裝樣稿審核

- 5.1 申請者應於驗證決定通過後簽署《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證標章使用同意書》(TQF-PCS-301-03)，其正本寄送予 TQF 協會，以取得 TQF Clean 驗證標章之使用檔案。
- 5.2 申請者應於收到 TQF Clean 驗證標章檔案後盡速提供申請產品之包裝樣稿予驗證機構，由驗證機構之資料審查人員進行確認，內容應符合但
不限於：
 - (1) 符合 TQF 驗證方案之標示規範。
 - (2) 符合 TQF Clean 方案規範。
- 5.3 驗證機構收到包裝樣稿後，應於 10 個工作天內進行確認並通知申請者結果。不符合者應於收到通知後盡速完成補件，通過後方可使用並進行生產。

6 簽約、發證

- 6.1 驗證機構應於包裝樣稿審核通過後依據《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》(TQF-PCS-302) 辦理收費，並通知申請者繳費。
- 6.2 申請者完成繳費後，驗證機構應與其簽署 TQF Clean 驗證合約書並核發登載有驗證產品之 TQF Clean 附約及 TQF Clean 驗證證書，TQF Clean 附約及 TQF Clean 驗證證書應副本予 TQF 協會。
 - 6.2.1 TQF Clean 驗證證書應至少包含《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證證書》(TQF-PCS-301-05) 所列之內容。
 - 6.2.2 TQF Clean 驗證合約書及 TQF Clean 附約應至少包含《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證合約書》(TQF-PCS-301-04) 所列之內容。
- 6.3 TQF 協會應依據《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》(TQF-PCS-302) 計算 TQF Clean 標章年費，並書面通知申請者於

2 個月內完成繳費。

- 6.4 TQF Clean 驗證產品之驗證效期同其 TQF 驗證效期。
- 6.5 TQF Clean 方案以每年簽約及發證方式進行，驗證通過後每年需進行年度追蹤管理以持續保有驗證資格。

7 年度追蹤管理

- 7.1 通過 TQF Clean 驗證之工廠應於每個驗證年度至少進行 1 次現場稽核，驗證機構應依據表 1 計算年度現場稽核人天數計算表，並指派 TQF 驗證稽核員執行，年度現場稽核得併入當年度該工廠之 TQF 驗證年度追蹤管理執行，費用依《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》(TQF-PCS-302) 辦理。

表 1、現場稽核人天數計算表

TQF Clean 驗證產品品項數*	人天數
1-10 項	1
11-20 項	2
21-30 項	3
31 項以上	4

*相同標章編號視為同一驗證產品。

- 7.2 驗證機構應於年度現場稽核時抽查該工廠 TQF Clean 驗證產品之生產情況(如原料供應商、原料追溯、成品追蹤與原料標示等)，抽查品項數為 TQF Clean 附約品項之 1/5，小數點後無條件進位。
- 7.3 當驗證機構判斷 TQF Clean 驗證產品或原料有不符規範之疑慮時，得於現場稽核對該產品或原料進行抽樣檢驗、於後市場進行產品抽樣檢驗和(或)增加現場稽核次數。
- 7.3.1 產品及原料取樣之原則為 200 公克或毫升以下者每品項抽 6 件，201 至 500 公克或毫升者每品項抽 4 件，超過 500 公克或毫升者每品項抽 3 件。
- 7.3.2 原料及業務包裝之產品得依本章§7.3.1 之取樣原則進行分裝取樣。
- 7.4 驗證機構應依據年度現場稽核所見事實之不符合程度判定「缺失」、「異常」或「惡意虛偽」。
- 7.4.1 「缺失」指違反 TQF Clean 基本要求以外之方案要求，食品工廠應就缺失項目於改善期限內提交改善報告。
- 7.4.2 「異常」指非故意違反 TQF Clean 方案基本要求，或原料及產品之檢驗結果不符合 TQF Clean 方案基本要求。驗證機構發現異常時應暫時終止食品工廠之 TQF Clean 驗證資格，且食品工廠應於改

善期限內提交改善報告。

- 7.4.3 「惡意虛偽」指惡意違反 TQF Clean 方案基本要求，或惡意違反 TQF Clean 驗證標章與驗證證書之使用規範。驗證機構發現食品工廠有惡意虛偽之情事時，應終止食品工廠之 TQF Clean 驗證資格。
- 7.5 驗證機構應於現場稽核後 10 個工作天內填妥《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 現場稽核結果報告》（以下簡稱 TQF Clean 現場稽核結果報告）（TQF-PCS-301-06），以書面方式提供食品工廠當次之 TQF Clean 現場稽核結果報告，並副知 TQF 協會。食品工廠應於現場稽核結束日起 20 個工作天內提出改善報告。驗證機構得於收到業者之改善報告後視情況增加現場稽核。
- 7.6 年度追蹤管理之驗證決定以現場稽核結果及工廠之改善報告為依據，若執行產品或原料抽樣檢驗，其驗證決定依據須包含產品或原料抽樣檢驗結果。驗證機構應於驗證結果資料備齊後 20 個工作天內書面通知食品工廠驗證決定之結果，並副知 TQF 協會，如驗證決定為不同意，應說明理由。
- 7.7 若於 TQF 驗證年度追蹤管理時發現 TQF Clean 驗證產品不符合 TQF Clean 方案要求，應依據本章§7.4 判定「缺失」、「異常」或「惡意虛偽」，並記錄於 TQF Clean 現場稽核結果報告。
- 7.8 若食品工廠提出 TQF 生產系統之停工報備，且該生產系統有 TQF Clean 驗證產品時，應於停工報備函文內說明。

8 續約、換證

- 8.1 驗證機構應於驗證決定同意後與食品工廠簽署 TQF Clean 驗證合約書，以完成續約。
- 8.2 驗證機構應依據《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》（TQF-PCS-302）辦理收費，並書面通知食品工廠繳費，完成後核發次年度之 TQF Clean 驗證合約書、TQF Clean 附約及 TQF Clean 驗證證書，TQF Clean 附約及 TQF Clean 驗證證書應副本予 TQF 協會。
- 8.3 TQF 協會應依據《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》（TQF-PCS-302）計算 TQF Clean 標章年費，並書面通知食品工廠於 2 個月內完成繳費。

9 新增、變更及註銷

- 9.1 食品工廠若因工廠或公司之名稱、地址或負責人等相關資料變更而換發 TQF 驗證證書和（或）合約書時，應於 TQF-ICT 服務平台申請變更時備註具 TQF Clean 驗證，並換發 TQF Clean 驗證證書和（或）合約書。換發證書之費用依《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》（TQF-PCS-302）辦理。
- 9.2 食品工廠如欲新增、變更或註銷 TQF Clean 驗證產品，應向驗證機構提出申請。
- 9.3 TQF Clean 驗證產品新增、變更及註銷作業程序
 - 9.3.1 食品工廠欲新增或變更 TQF Clean 驗證產品時，應使用《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證產品新增及變更申請表》（TQF-PCS-301-02）向驗證機構提出書面申請，並檢附相關資料，如原料及食品添加物、供應商聲明書及包材轉換計畫等資料備查。
 - 9.3.2 食品工廠欲註銷驗證產品時，應使用《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證產品註銷申請表》（TQF-PCS-301-07）向驗證機構提出書面申請。註銷之驗證產品應自註銷審核通過日起停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於註銷審核通過前生產之產品不在此限。
 - 9.3.3 驗證機構應於收到申請後 20 個工作天內審核並辦理新增、變更及註銷作業，必要時得額外至現場進行確認，並依據「表 1、現場稽核人天數計算表」及《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》（TQF-PCS-302）計算現場稽核人天數及辦理收費。審核通過後應更新附約並提供食品工廠，且副本予 TQF 協會。
 - 9.3.4 變更及註銷驗證產品不額外收費，新增驗證產品產生之費用依據《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》（TQF-PCS-302）辦理。

10 暫時終止、終止或結束驗證

- 10.1 食品工廠之 TQF 驗證資格如發生暫時終止、終止或結束時，TQF Clean 驗證狀態應同步變更，惟 TQF Clean 之驗證狀態不影響該廠之 TQF 驗證資格。
- 10.2 食品工廠如發生以下情事，驗證機構得暫時終止其 TQF Clean 驗證資格，並副知 TQF 協會。工廠自暫時終止日起應暫停使用 TQF Clean 驗證標章，且停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於暫時終止前生產之產品不在此限。TQF Clean 驗證合約書、TQF Clean 附約及 TQF Clean 驗證證書自暫時終止日起暫時失效，暫時終止期間最長不得超過



- 6 個月。
- 10.2.1 未於期限內繳交改善報告。
- 10.2.2 驗證產品經驗證機構判定為異常。
- 10.2.3 未於期限內繳交驗證相關費用，經催繳通知後仍未完成繳交。
- 10.2.4 規避、妨礙或拒絕驗證機構之追蹤管理。
- 10.3 食品工廠如發生以下情事，驗證機構應終止其 TQF Clean 驗證資格，並副知 TQF 協會。工廠自終止日起應停止使用 TQF Clean 驗證標章，且停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於終止日期前生產之產品不在此限。食品工廠應向驗證機構繳回其 TQF Clean 驗證合約書及 TQF Clean 驗證證書，TQF Clean 驗證合約書及 TQF Clean 驗證證書自終止日起失效，且 3 年內不得重新申請 TQF Clean 驗證。
 - 10.3.1 未於暫時終止期間繳交改善報告。
 - 10.3.2 驗證決定為不同意。
 - 10.3.3 食品工廠及其產品發生虛偽不實、攙偽或假冒等惡意不法行為及事實。
- 10.4 食品工廠如主動申請結束 TQF Clean 驗證資格，應行文通知驗證機構，並向驗證機構繳回其 TQF Clean 驗證合約書及 TQF Clean 驗證證書，驗證機構收到通知後應於 20 個工作天內書面回復食品工廠，並副知 TQF 協會。食品工廠自結束日起應停止使用 TQF Clean 驗證標章，且停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於結束日前生產之產品不在此限。

11 抱怨與申訴

- 11.1 食品工廠對驗證機構執行驗證過程有意見時，得以書面方式向驗證機構提出抱怨，驗證機構應依其抱怨處理流程辦理。如向 TQF 協會提出抱怨，則依《台灣優良食品驗證方案溝通聯繫管理》(TQF-CCM) 流程辦理。
- 11.2 食品工廠對驗證過程有異議時，得向 TQF 協會提出書面申訴，驗證機構須提供驗證決定之相關稽核報告以及產品檢驗報告等資訊予 TQF 協會，TQF 協會應於案件受理 20 個工作天內回復食品工廠。若食品工廠不接受回復之結果，則由 TQF 協會成立特別小組裁量。

第三章、TQF Clean 規範

1 目的

本章為確保產品取得 TQF Clean 驗證之食品工廠落實管理其文件與紀錄、產品開發、供應商、生產製造、產品品質、追蹤追溯及人員教育訓練，亦為驗證機構對產品取得 TQF Clean 驗證之食品工廠執行追蹤管理時之依據。

2 適用範圍

已通過 TQF 驗證方案第二階驗證，且欲申請 TQF Clean 驗證之食品工廠及已取得 TQF Clean 驗證之食品工廠。

3 原料及食品添加物要求

3.1 產品使用之添加物及原料所含之添加物應符合 TQF Clean 方案第一章 §1.3 之要求，並不得以該添加物之其他類別宣稱使用「附表一、不可使用之添加物清單」內之食品添加物。

例：亞硫酸鹽類為漂白劑亦為抗氧化劑，無論作為何種用途皆不得使用於 TQF Clean 驗證產品中。

3.2 不得於食品製造過程中，為達特定加工目的使用「附表一、不可使用之添加物清單」內之食品添加物。

3.3 得使用天然著色劑。

3.4 得使用天然香料。

3.5 不得直接使用基因改造（GMO）原料。

4 文件與紀錄管理制度

4.1 制定 TQF Clean 計畫

4.1.1 TQF Clean 計畫可與整合性品質管理計畫（IQP）整合成一份計畫或分開為不同計畫，惟高階主管須承諾提供有效之資源以推動 TQF Clean 之運作。

4.1.2 食品工廠應存有最新版本之 TQF Clean 方案以供廠內人員翻閱。

4.1.3 食品工廠應確保 TQF Clean 方案之「附表一、不可使用之添加物清單」為現行使用之版本。

4.2 文件管理制度：TQF Clean 方案之相關文件之權責、發行、修正、廢止、儲存、運送等程序要求應與 TQF 驗證方案相同。

4.3 紀錄處理：TQF Clean 方案相關紀錄之權責、權限、儲存、運送等要求應與 TQF 驗證方案相同。



5 產品開發

- 5.1 食品工廠應制定產品開發程序或政策並確實執行，以適當管制 TQF Clean 驗證產品之新配方及原配方修改之流程。建議包含以下內容：
 - 5.1.1 建立不得添加之添加物清單及其建議替代之成分並備註功用及用途。
 - 5.1.2 產品開發及核准流程，包括對原有產品配方進行修改時應遵循之步驟及需要進行之測試。
 - 5.1.3 進行新配方或配方變更之產品，於導入生產線大量生產時之測試及分析評估，以確保於生產過程中產品品質穩定。
 - 5.1.4 進行保存期限測試，以確保產品之包裝、加工、儲存及使用方式等不會因為更換成分或不使用特定添加物而影響產品之安全及品質。
 - 5.1.5 應對每個新配方或配方變更之產品及其生產過程之安全及品質進行確認。
- 5.2 應保有新配方及配方變更之產品開發過程、配方、測試（保存條件、保存期限等）、試俾、分析評估（食品安全分析、危害分析）等紀錄。

6 供應商評鑑辦法

- 6.1 食品工廠之 TQF Clean 驗證產品供應商評鑑要求應至少與 TQF 驗證方案相同，且得合併於同一份文件中，惟須註明 TQF Clean 驗證產品原料之供應商。
- 6.2 食品工廠應確認採購供 TQF Clean 驗證產品使用之原料皆符合食品工廠對 TQF Clean 驗證產品之要求。必要時，食品工廠應針對供應商進行實地評鑑作業。
- 6.3 食品工廠應與所有 TQF Clean 驗證產品之供應商簽訂《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證產品原料標示保證聲明書》（TQF-PCS-301-08），並確保供應商確實瞭解 TQF Clean 基本要求。

7 製程管理

- 7.1 食品工廠應將 TQF Clean 方案之要求納入製程管理規範，並確實執行。
- 7.2 製程中應避免 TQF Clean 驗證產品與非驗證產品間之交叉接觸。

8 品質管制

- 8.1 TQF Clean 驗證產品之品質管制要求應至少與 TQF 驗證方案相同，且得合併於同一份文件中，惟須明確註明 TQF Clean 方案之額外要求。
- 8.2 應建立滿足 TQF Clean 方案、消費者與通路商要求之 TQF Clean 驗證產品品質規格，並確實實施。
- 8.3 TQF Clean 驗證產品使用之原料應與申請／變更提出之書面資料一致。

9 追蹤追溯

- 9.1 食品工廠對 TQF Clean 驗證產品之追蹤追溯要求應至少與 TQF 驗證方案相同。此外食品工廠應確實存有採購紀錄、產品成分資訊、生產投料紀錄及最終產品包裝紀錄，並確保上述資料之可追溯性以利追蹤，以維持 TQF Clean 方案要求。

10 教育訓練

- 10.1 食品工廠應針對 TQF Clean 方案之內容對員工進行相關之教育訓練，其內容建議如下：
 - (1) TQF Clean 規範
 - (2) 食品添加物訓練
 - (3) 過程管控 (Process control) 及關鍵品質點 (Critical Quality Points, CQPs) 訓練
 - (4) 產品檢測訓練
 - (5) 危害分析重要管制點系統 (Hazard Analysis and Critical Control Points System, HACCP System) 訓練

第四章、TQF Clean 驗證標章與驗證證書使用規範

本章係規範食品工廠使用及驗證機構管理 TQF Clean 驗證標章與 TQF Clean 驗證證書之要求。

TQF 協會為 TQF Clean 驗證標章之證明標章權人，TQF Clean 驗證標章已依法註冊，並由 TQF 協會同意之人（客戶）使用，茲證明該特定產品已符合 TQF Clean 方案之要求。

1 TQF Clean 驗證標章及驗證證書之使用及管理

- 1.1 提出 TQF Clean 驗證申請之食品工廠完成驗證程序後，由驗證機構核發 TQF Clean 驗證合約書、TQF Clean 附約與 TQF Clean 驗證證書，以證明食品工廠申請之驗證產品符合 TQF Clean 方案之要求。
- 1.2 初次及重新申請之食品工廠應簽署《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證標章使用同意書》（TQF-PCS-301-03）。
- 1.3 TQF Clean 驗證標章及 TQF Clean 驗證證書僅限於 TQF Clean 驗證產品於驗證效期內使用。
- 1.4 TQF Clean 驗證產品效期同該產品之 TQF 驗證效期，惟 TQF Clean 驗證證書及 TQF 驗證證書不得合併。
- 1.5 食品工廠應依《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證標章使用同意書》（TQF-PCS-301-03）及 TQF Clean 方案之要求正確使用 TQF Clean 驗證標章與 TQF Clean 驗證證書，並由驗證機構進行確認。
- 1.6 TQF Clean 驗證產品得於廣告文宣中使用 TQF Clean 驗證標章，惟不得於廣告文宣中以任何方式置入未通過 TQF Clean 驗證之產品。
- 1.7 使用 TQF Clean 驗證標章及 TQF Clean 驗證證書於廣告文宣前，應向驗證機構提出申請。申請時應檢具文宣樣稿、使用期限、呈現方式及使用地點等相關資料，由驗證機構確認申請之產品是否皆為 TQF Clean 驗證產品，轉知 TQF 協會審核同意後始得使用。
- 1.8 TQF 協會及驗證機構為維持 TQF Clean 驗證標章之有效性與可信度，將定期或不定期進行市售驗證產品驗證標章監控調查，避免誤用、濫用或冒用等情況發生。
- 1.9 當 TQF Clean 驗證產品因任何原因不得使用 TQF 驗證標章和（或）TQF 驗證證書時，亦不得使用 TQF Clean 驗證標章及 TQF Clean 驗證證書。
- 1.10 當 TQF 驗證證書因食品工廠名稱、工廠地址及公司負責人等相關資料變更而換發證書時，TQF Clean 驗證證書亦應同時換發。證書換發費用依《台灣優良食品驗證附加方案-TQF Clean 驗證收費標準》辦理。
- 1.11 食品工廠應自終止或結束 TQF Clean 驗證日起停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於終止或結束日前生產之產品不在此限。TQF



Clean 驗證證書失效，應向驗證機構繳回 TQF Clean 驗證合約書及 TQF Clean 驗證證書至驗證機構。

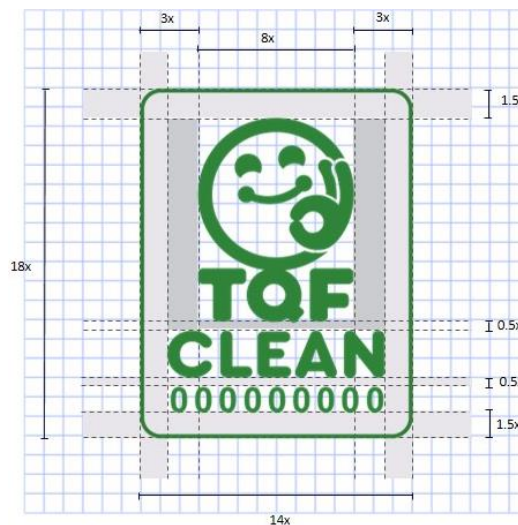
- 1.12 食品工廠於暫時終止驗證期間不得使用 TQF Clean 驗證標章，且停止生產標示有 TQF Clean 驗證標章之產品，惟於暫時終止日前生產之產品不在此限。TQF Clean 驗證證書於暫時終止期間暫時失效，未違反 TQF 驗證方案規定者則不影響原 TQF 驗證方案之驗證資格。
- 1.13 食品工廠不得擅自使用或仿冒 TQF Clean 驗證標章，或造成任何侵害 TQF Clean 驗證標章具有之權益。倘食品工廠因違反上述規定使 TQF 協會和（或）驗證機構遭受損害時，食品工廠應負損害賠償責任，必要時，TQF 協會將採取相關法律行動。
- 1.14 驗證機構如知悉通過 TQF Clean 驗證之食品工廠有違反 TQF Clean 方案或 TQF Clean 驗證標章及證書規定之情形，或有損害 TQF Clean 驗證標章具有之權益之行為時，應於 48 小時內通知 TQF 協會，並配合 TQF 協會進行必要之救濟措施。
- 1.15 如有任何於產品、文宣、型錄及官方網站等不正確地引用或以誤導方式使用 TQF Clean 驗證標章及 TQF Clean 驗證證書，或以任何形式影射產品通過 TQF Clean 驗證，則驗證機構應採取適當措施加以處理。

2 TQF Clean 驗證標章製圖要點

2.1 TQF Clean 驗證標章之涵義

TQF Clean 驗證標章以 TQF 驗證方案為基礎，承襲笑顏及 OK 手勢，加上代表成分單純之「CLEAN」字樣，與具有份量之「TQF」結合，整體使用代表「自然」之綠色設計，以傳達 TQF Clean 驗證所帶給人安心、簡單之理念。

2.2 TQF Clean 驗證標章標準製圖法





2.3 TQF Clean 驗證標章印刷方式

2.3.1 安全範圍規範：為呈現驗證標章之最佳效果，使用時請遵守以下四周留白面積規定。驗證標章四周組成留白面積之 T 與驗證標章中 TQF 之 T 為相同比例，如下圖所示。勿於圖示虛線區域內放置其他文字與圖樣。



2.3.2 色彩計畫：色彩上以綠、黃、白三色搭配，綠色代表優良品質、簡單、少添加，黃色代表正能量、光明、積極，白色代表純淨、安心、信賴。標準色請參考 PANTONE 色票與演色表。

TQF GREEN	PANTONE 30843A C80 M33 Y100 K0 R48 G132 B58 HTML 008000
TQF Yellow	PANTONE 123C C0 M15 Y100 K0 R255 G199 B44 HTML FFC72C
TQF White	WHITE

2.3.3 TQF 驗證產品標章編號字型規範

2.3.3.1 TQF 驗證產品標章編號之字型為 Arial Bold，勿更動字距。

2.3.3.2 TQF Clean 驗證編號同 TQF 驗證產品標章編號。



Arial Bold

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



2.3.4 大小比例規範：使用時應確保標章之呈現保有一定的辨識度。標章尺寸允許差異存在，前提為須維持下方建議之大小比例規範圖樣，且驗證標章中之字母及數字須保持清晰可讀。



2.3.5 色彩應用之規範：驗證標章有標準版、單色版及其它顏色，如下圖所示。

- 2.3.5.1 標準版由綠、黃、白三主色組成，標準色參照本章§2.3.2；
- 2.3.5.2 單色版由綠、白色組成，標準色參照本章§2.3.2；
- 2.3.5.3 其他顏色以藍色底色為範例，內部底色與外部底色須一致，其可依食品工廠包裝設計需求適用之顏色呈現，惟須使驗證標章與編號皆能清楚辨識。



附表一、不可使用之添加物清單

所有欲使用之食品添加物皆應符合《食品安全衛生管理法》。此表所列之防腐劑、殺菌劑、漂白劑、保色劑、人工著色劑（著色劑）、結著劑類別之食品添加物應符合最新公告《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》之新增或刪減項目。

※本表【】內意指該食品添加物之其他類別。

類別	成份
防腐劑	己二烯酸 Sorbic Acid
	己二烯酸鉀 Potassium Sorbate
	己二烯酸鈉 Sodium Sorbate
	己二烯酸鈣 Calcium Sorbate
	丙酸 Propionic Acid
	丙酸鈣 Calcium Propionate
	丙酸鈉 Sodium Propionate
	去水醋酸 Dehydroacetic Acid
	去水醋酸鈉 Sodium Dehydroacetate
	苯甲酸 Benzoic Acid
	苯甲酸鈉 Sodium Benzoate
	苯甲酸鉀 Potassium Benzoate
	對羥苯甲酸甲酯 Methyl p-Hydroxybenzoate
	對羥苯甲酸乙酯 Ethyl p-Hydroxybenzoate
	對羥苯甲酸丙酯 Propyl p-Hydroxybenzoate
	對羥苯甲酸丁酯 Butyl p-Hydroxybenzoate
	對羥苯甲酸異丙酯 Isopropyl p-Hydroxybenzoate
	對羥苯甲酸異丁酯 Isobutyl p-Hydroxybenzoate
	聯苯 Biphenyl
	二醋酸鈉 Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)
乳酸鏈球菌素 Nisin	
雙十二烷基硫酸硫胺明 (雙十二烷基硫酸噻胺) Thiamine Dilaurylsulfate	
鏈黴菌素 Natamycin (Pimaricin)	
二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯) Dimethyl Dicarbonate	
殺菌劑	過氧化氫 (雙氧水) Hydrogen Peroxide
抗氧化劑	二丁基羥基甲苯 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)



類別	成份
	丁基羥基甲氧苯 Butyl Hydroxy Anisole (BHA)
	沒食子酸丙酯 Propyl Gallate (PG)
	第三丁基氫醌 Tertiary Butyl Hydroquinone (TBHQ)
漂白劑	亞硫酸鉀 Potassium Sulfite 【抗氧化劑】
	亞硫酸鈉 Sodium Sulfite 【抗氧化劑】
	亞硫酸鈉 (無水) Sodium Sulfite (Anhydrous) 【抗氧化劑】
	亞硫酸氫鈉 Sodium Bisulfite 【抗氧化劑】
	低亞硫酸鈉 Sodium Hydrosulfite 【抗氧化劑】
	偏亞硫酸氫鉀 Potassium Metabisulfite 【抗氧化劑】
	亞硫酸氫鉀 Potassium Bisulfite 【抗氧化劑】
	偏亞硫酸氫鈉 Sodium Metabisulfite 【抗氧化劑】
過氧化苯甲醯 Benzoyl Peroxide 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】	
保色劑	亞硝酸鉀 Potassium Nitrite
	亞硝酸鈉 Sodium Nitrite
	硝酸鉀 Potassium Nitrate
	硝酸鈉 Sodium Nitrate
含鋁膨脹劑	鉀明礬 Potassium Alum
	鈉明礬 Sodium Alum
	燒鉀明礬 Burnt Potassium Alum
	銨明礬 Ammonium Alum
	燒銨明礬 Burnt Ammonium Alum
	燒鈉明礬 Burnt Sodium Alum
	酸式磷酸鋁鈉 Sodium Aluminum Phosphate, Acidic
人工著色劑 (著色劑)	食用紅色六號 Cochineal Red A (New Coccine)
	食用紅色六號鋁麗基 Cochineal Red A Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)
	食用紅色七號 Erythrosine
	食用紅色七號鋁麗基 Erythrosine Aluminum Lake
	食用黃色四號 Tartrazine
	食用黃色四號鋁麗基 Tartrazine Aluminum Lake
食用黃色五號 Sunset Yellow FCF	



類別	成份
	食用黃色五號鋁麗基 Sunset Yellow FCF Aluminum Lake
	食用綠色三號 Fast Green FCF
	食用綠色三號鋁麗基 Fast Green FCF Aluminum Lake
	食用藍色一號 Brilliant Blue FCF
	食用藍色一號鋁麗基 Brilliant Blue FCF Aluminum Lake
	食用藍色二號 Indigo Carmine
	食用藍色二號鋁麗基 Indigo Carmine Aluminum Lake
	食用紅色四十號 Allura Red AC
	食用紅色四十號鋁麗基 Allura Red AC Aluminum Lake
	喹啉黃 Quinoline Yellow
	喹啉黃鋁麗基 Quinoline Yellow Aluminum Lake
	β -胡蘿蔔素 β -carotene【營養添加劑】(天然來源者不在此限)
	β c 衍-8'-胡蘿蔔醛 β -Apo-8'-Carotenal
	β a 衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯 β -Apo -8'-Carotenolat, Ethyl
	4-4'-二酮- β 酮胡蘿蔔素 Canthaxanthin
	蟲漆酸 Laccic Acid (天然來源者不在此限)
	銅葉綠素 Copper Chlorophyll
	銅葉綠素鈉 Sodium Copper Chlorophyllin
	鐵葉綠素鈉 Sodium Iron Chlorophyllin
	氧化鐵 Iron Oxides
	二氧化鈦 Titanium Dioxide
	核黃素 (維生素 B ₂) Riboflavin
	核黃素磷酸鈉 Riboflavin Phosphate, Sodium
	金 Gold (Metallic)
	葉黃素 Lutein (天然來源者不在此限)
	合成番茄紅素 Synthetic Lycopene【營養添加劑】
	矽酸鋁鉀珠光色素 Potassium Aluminum Silicate-based Pearlescent Pigments
	焦糖色素 Caramel Colors :
	第一類：普通焦糖 Plain Caramel (天然來源者不在此限)
	第二類：亞硫酸鹽焦糖 Sulfite Caramel
	第三類：銨鹽焦糖 Ammonia Caramel

類別	成份
	及第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖 Sulfite Ammonia Caramel
人工香料	所有人工香料（人工香料之定義請參閱附錄一）
結著劑	焦磷酸鉀 Potassium Pyrophosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	焦磷酸鈉 Sodium Pyrophosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	焦磷酸鈉（無水）Sodium Pyrophosphate（Anhydrous）【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	多磷酸鉀 Potassium Polyphosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	多磷酸鈉 Sodium Polyphosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	偏磷酸鉀 Potassium Metaphosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	偏磷酸鈉 Sodium Metaphosphate 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate, Monobasic
	磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate, Monobasic
	磷酸二氫鈉（無水）Sodium Phosphate, Monobasic（Anhydrous）
磷酸氫二鉀 Potassium Phosphate, Dibasic	
磷酸氫二鈉 Sodium Phosphate, Dibasic	
磷酸氫二鈉（無水）Sodium Phosphate, Dibasic（Anhydrous）	
磷酸鉀 Potassium Phosphate, Tribasic	
磷酸鈉 Sodium Phosphate, Tribasic	
磷酸鈉（無水）Sodium Phosphate, Tribasic（Anhydrous）	
人工甜味劑	糖精 Saccharin
	糖精鈉鹽 Sodium Saccharin
	環己基（代）磺醯胺酸鈉 Sodium Cyclamate
	環己基（代）磺醯胺酸鈣 Calcium Cyclamate
	阿斯巴甜 Aspartame
	醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium
蔗糖素 Sucralose	



類別	成份
	紐甜 Neotame
	D-山梨醇 D-Sorbitol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】 D-山梨醇液 70%D-Sorbitol Solution 70% 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	D-木糖醇 D-Xylitol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	D-甘露醇 D-Mannitol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	甘草酸鈉 Trisodium Glycyrrhizinate 甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrhizin 甘草酸一銨 Monoammonium Glycyrrhizinate 單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid
	麥芽糖醇 Maltitol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】 麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿） Maltitol Syrup （Hydrogenated Glucose Syrup） 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】 異麥芽酮糖醇（巴糖醇） Isomalt（Hydrogenated Palatinose） 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	乳糖醇 Lactitol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】
	赤藻糖醇 Erythritol 【品質改良用、釀造用及食品製造用劑】

附錄一、名詞定義

名詞	定義
驗證方案	驗證制度所涵蓋之要求、系統、規範、規章、標章以及標章智慧財產權等相關文件，以及驗證機構和食品工廠等所必須遵循之相關依據。
附加方案	以完整驗證方案為基礎，依據特定目標或訴求所衍生之系統與規範等相關文件。
食品工廠	負責向驗證機構確保符合驗證要求，包括產品要求之組織。除非另有說明，凡於 TQF Clean 方案中使用「食品工廠」一詞時，亦指「申請者」。工廠指實際之作業生產場所。
驗證產品	係指食品工廠符合驗證方案對系統與食品安全與品質產品驗證之要求，並獲准標示驗證標章之產品。
驗證產品標章編號	係指代表 TQF 驗證產品之編號，亦為代表 TQF Clean 驗證產品之編號，共 9 碼阿拉伯數字，使用於 TQF 驗證產品標章及 TQF Clean 驗證產品標章，又稱標章編號。
食品添加物	係指為食品以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度（甚至凝固）、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。
防腐劑	係指抑制黴菌及微生物之生長，延長食品保存期限之物質。防腐劑並不等同於殺菌劑。
殺菌劑	係指殺滅水中或食品上所附著微生物之物質。
抗氧化劑	係指可延滯因氧化所引起的劣變、酸敗或變色的物質。
漂白劑	係指對於食品產生漂白作用之物質。
保色劑	係指保持肉類鮮紅色澤之物質，又稱促色劑或促紅劑。
含鋁膨脹劑	係指使食品在製造加工過程中緩慢產生氣體，以增加食物組織的空隙，讓食物膨鬆柔軟，並含有鋁成份之物質。
天然著色劑	係指由蔬菜、水果、動植物等原料中，萃取或加工製成之著色劑，或符合《天然食用色素衛生標準》之著色劑。
人工著色劑	係指化學合成之著色劑，主要為煤焦油中分離出來之苯胺染料為原料製成，人工合成各式顏色和色調，及人工合成存在於天然物中之色素。
香料	係指於《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》第（十）類列屬之香料單體成分。香料單體成分若為聯合國糧農組織及世



名詞	定義
	界衛生組織共同之食品添加物專家委員會 (JECFA)、美國食品香料與萃取物製造協會 (FEMA)、歐盟、日本等國際規範所准用之香料成分，亦為我國衛生主管機關准用之香料化學單體項目。
天然香料	係指由蔬菜、水果、動植物等原料中，萃取或加工製成之香料成分，非為人工化學合成者，並可賦予食品香氣。
人工香料	係指任何不符合天然香料定義之香料。
人工甜味劑	係指採用化學合成、改性等技術製成，賦予食品甜味之物質。
基因改造	係指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。
驗證機構	係指運作 TQF Clean 方案之第三方符合性評鑑機構。
驗證資格	係指申請者通過驗證要求後取得之能力表示。
食品安全衛生管理法	係指我國衛生福利部食品藥物管理署為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康制定之法規。
資料審查人員	係指確認申請者提供之資料滿足 TQF Clean 方案要求之人員，且該人員應有 TQF 驗證資料審查人員之資格。
審核	係指確認資料滿足 TQF Clean 方案所指定之要求並予以核准。
驗證年度	係指食品工廠每年驗證的時間，TQF Clean 驗證為跨年制。
年度追蹤管理	係指由驗證機構每年度於食品工廠 TQF Clean 驗證期間確認其生產系統及 TQF Clean 驗證產品符合 TQF Clean 驗證之活動。
稽核人天	係指稽核員執行驗證之計算單位，每 1 人天為一位稽核員執行 8 小時之稽核。
稽核員	係指於驗證機構執行驗證稽核作業，且具有 TQF 驗證稽核員資格之人員。
現場稽核	係指驗證機構至食品工廠執行符合性評鑑之活動。
TQF Clean 驗證標章	係指 TQF 協會授權予通過 TQF Clean 驗證之產品所使用之標章，用以顯示該產品符合驗證要求。
TQF Clean 驗證證書	係指由驗證機構核發，茲證明該客戶提供之產品符合 TQF Clean 方案要求。



名詞	定義
驗證證書補發	係指驗證證書登載之內容無變更，惟驗證證書因損毀或遺失等原因，造成驗證證書無法使用，故需補發新證書。
驗證證書換發	係指驗證證書因登載之內容發生變動，故需換發新證書。
TQF Clean 驗證合約書	係指驗證機構及食品工廠雙方充份瞭解驗證內容而願意接受此合約書內之規範，經過簽署且具法律效力之文件。
TQF Clean 附約	係指一份列出所有通過 TQF Clean 驗證之產品清單，應與 TQF Clean 驗證合約書一起使用。
改善報告	係指當所生產之產品不符合 TQF Clean 方案之要求，而用以消除、降低不符合項目所執行之改善措施報告。
後市場抽樣	係指為確保產品符合 TQF Clean 驗證要求，以隨機抽樣方式對上市之產品進行之抽樣檢驗之驗證活動。
終止驗證	係指驗證機構或 TQF 協會取消食品工廠之 TQF Clean 驗證資格。
暫時終止驗證	係指驗證機構或 TQF 協會暫時取消食品工廠之 TQF Clean 驗證資格。
結束驗證	係指由食品工廠主動提出結束 TQF Clean 驗證。