

TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案評鑑申請書

受文者：【TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案評鑑機構】

茲聲明「TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案評鑑申請書」中所填資料屬實，同意遵守評鑑機構於執行評鑑作業時相關規定，提供所需之必要協助及資訊。並瞭解通過評鑑後，同意將登錄內容公開於台灣優良食品發展協會網站以供外界查詢。

TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案版本：_____

製造產品類別（可多選）

<input type="checkbox"/> CI 易腐壞動物產品之加工	<input type="checkbox"/> 食用肉類加工 <input type="checkbox"/> 家禽肉類加工 <input type="checkbox"/> 魚肉加工 <input type="checkbox"/> 水產食品加工 <input type="checkbox"/> 食用肉製品加工 <input type="checkbox"/> 魚肉製品加工 <input type="checkbox"/> 乳製品加工 <input type="checkbox"/> 蛋品加工 <input type="checkbox"/> 其他
<input type="checkbox"/> CII 易腐壞植物產品之加工	<input type="checkbox"/> 蔬果加工 <input type="checkbox"/> 穀類、堅果、豆類加工 <input type="checkbox"/> 其他
<input type="checkbox"/> CIII 易腐壞動物與植物產品 (混合產品)之加工	<input type="checkbox"/> 食用肉製品加工 <input type="checkbox"/> 魚肉製品加工 <input type="checkbox"/> 乳製品加工 <input type="checkbox"/> 非加熱食用之已調理製品加工 <input type="checkbox"/> 其他
<input type="checkbox"/> CIV 常溫保存產品之加工	<input type="checkbox"/> 肉製品加工 <input type="checkbox"/> 魚製品加工 <input type="checkbox"/> 乳製品技術 <input type="checkbox"/> 調理食品之加工 <input type="checkbox"/> 热加工處理製品 <input type="checkbox"/> 烘焙製品 <input type="checkbox"/> 釀造製品 <input type="checkbox"/> 擦壓塑型技術 <input type="checkbox"/> 酒精飲料製造 <input type="checkbox"/> 飲料製造 <input type="checkbox"/> 精製糖 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 植物性及動物性油脂
<input type="checkbox"/> K 食品添加物之製造	<input type="checkbox"/> 發酵技術 <input type="checkbox"/> 化學工程 <input type="checkbox"/> 生化工程

工廠中文名稱：_____

工廠英文名稱：_____

工廠中文地址：□□□-□□□

工廠英文地址：□□□-□□□

工廠電話：() _____ 工廠傳真：() _____

填表日期：西元 _____ 年 _____ 月 _____ 日 填表人：_____

客戶編號：_____

(由評鑑機構編號)

TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案評鑑申請書

目 錄

一、公司及工廠基本資料-----	()
二、評鑑技術人員履歷表-----	()
三、廠房及主要機器設備配置表-----	()
四、附件（請依序排列編頁）	

請提供下列資料並依序排列裝訂，所提供之文件如實質內容已相互涵蓋，毋需重複提交相同資料或另行建立程序。

1. 管理制度標準書
 - (1) 品質手冊/食品安全手冊
 - (2) 工廠組織系統圖與權責
 - (3) 食品安全之政策及文化
2. 衛生管理作業程序
 - (1) 空氣及水管制標準
3. 製程管制作業程序
 - (1) 產品規格管制標準
 - (2) 成品放行管制標準
4. 檢驗管制作業程序
5. 客訴管制作業程序
6. 倉儲管制作業程序
7. 運輸管制作業程序
8. 追蹤追溯管制作業程序
9. 文件與紀錄管制作業程序
10. 採購管理程序
11. 供應商管理程序
12. 過敏原管理程序
13. 食安事件應對程序
14. 食品防護（Food Defense）管理程序
15. 食品詐欺（Food Fraud）管理程序
16. 食品安全管制系統計畫（HACCP）
17. 不合格品管理程序
18. 化學品管理程序
19. 廢棄物管理程序
20. 設備維護管理程序
21. 專門技術人員之學歷證件與相關訓練結業證書影本
(衛生管理人員/食品技師/其他專技人員證書)
22. 公司或商業登記及工廠登記正式證明文件各1份

一、公司及工廠基本資料

填寫資料須同經濟部商工登記之資料

公司	公司 (營利事業) 統一編號		工廠登記 編號	
	中文名稱			
	英文名稱			
	負責人姓名		職稱	
	中文地址	(-)		
	英文地址	(-)		
	電話		傳真	
核准設立日 期	西元_____年_____月_____日	資本額	元	
工廠	中文名稱		電話	
	英文名稱		傳真	
	負責人姓名		職稱	
	中文地址	(-)		
	英文地址	(-)		
	員工人數 ^{*1}	人	產品類別	CI / CII / CIII / CIV / K
評鑑聯絡人姓名		職稱		
評鑑聯絡人電話		電子郵件		
工廠登記主要產品	工廠產品項數 ^{*2}			

註：

1. 請填與生產有關的人員數，包含場域範圍內之生產、品管、研發、檢驗、倉儲人員。
2. 請填寫整個工廠生產的品項數。

二、評鑑技術人員履歷表

填寫說明：

1. 請依 TQF-B Plus 食安管理符合性評鑑方案規定填寫。
2. 如表格不敷使用時，請自行複製使用。
3. 每張表限填一人。

(一) 衛生管理專責人員

姓 名		職 稱	
學 歷	畢 業 學 校 (最 高 學 歷)		
	科 系 (學 位)		
重 要 經 歷			
專 門 訓 練 課 程 名 稱	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		

(二) 品質管制負責人員

姓 名		職 稱	
學 歷	畢 業 學 校 (最 高 學 歷)		
	科 系 (學 位)		
重 要 經 歷			
專 門 訓 練 課 程 名 稱	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		

(三) 食品檢驗人員

姓 名		職 稱	
學 歷	畢 業 學 校 (最 高 學 歷)		
	科 系 (學 位)		
重 要 經 歷			
專 門 訓 練 課 程 名 稱	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		

(四) 生產製造負責人員

姓 名		職 稱	
學 歷	畢 業 學 校 (最 高 學 歷)		
	科 系 (學 位)		
重 要 經 歷			
專 門 訓 練 課 程 名 稱	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		

(五) 安全管理負責人員

姓 名		職 稱	
學 歷	畢 業 學 校 (最 高 學 歷)		
	科 系 (學 位)		
重 要 經 歷			
專 門 訓 練 課 程 名 稱	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		

三、廠房及主要機器設備配置圖

填寫說明：

1. 請標示廠房尺寸、面積以及各作業場所及主要機器設備名稱。
2. 清潔度不同之場所，請以顏色區分標示。
3. 本表不敷使用時，請自行複製使用或另附附件。

四、附件

請提供下列資料並依序排列裝訂，所提供之文件如實質內容已相互涵蓋，毋需重複提交相同資料或另行建立程序書。