《 限閱 》

台灣優良食品驗證方案驗證申請書

受文者：【台灣優良食品驗證方案驗證機構】

茲聲明『台灣優良食品驗證方案驗證申請書』中所填資料屬實，符合全廠同類產品全數驗證規定，並同意遵守驗證機構於執行驗證作業時相關規定，提供所需之必要協助及資訊。並已瞭解通過驗證後，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。

台灣優良食品驗證方案驗證申請書驗證類別產品：【請V選】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ 01. 飲料 | □ 02.烘焙食品 | □ 03.食用油脂 | □ 04.乳品 | □ 05.粉狀嬰兒配方食品 |
| □ 06.醬油 | □ 07.食用冰品 | □ 08.麵條 | □ 09.糖果 | □ 10.即食餐食 |
| □ 11.味精 | □ 12.醃漬蔬果 | □ 13.黃豆加工食品 | □ 14.水產加工食品 | □ 15.冷凍食品 |
| □ 16.罐頭食品 | □ 17.調味醬類 | □ 18.肉類加工食品 | □ 19.冷藏調理食品 | □ 20.脫水食品 |
| □ 21.茶葉 | □ 22.麵粉 | □ 23.精製糖 | □ 24.澱粉糖類 | □ 25.酒類 |
| * 26.機能性食品 | * 27.食品添加物 | * 99.其他食品 |  |  |

工廠名稱：

工廠地址：□□□□□

工廠電話：〈 　 〉 工廠傳真：〈 　 〉

填表日期： 年 月 日 填表人：

編　　號：

(由驗證機構編號)

台灣優良食品驗證方案驗證申請書

目 錄

1. 基本資料------------------------------------------------------- ( )
2. 專門技術人員履歷表--------------------------------------------- ( )
3. 食品工廠組織系統圖及從業人員工作配置圖表----------------------- ( )
4. 廠房及主要機器設備配置圖--------------------------------------- ( )
5. 食品工廠硬體概況表----------------------------------------------( )
6. 台灣優良食品驗證方案產品之製程及品質管制工程圖------------------( )
7. 附件(請依序排列編頁)

(一)、公司或商業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各1份。

(二)、衛生管理標準書1份。

(三)、製造作業標準書1份。

(四)、品質管制標準書1份。

(五)、管理制度標準書1份。

(六)、原物料管理作業標準書1份。

(七)、專門技術人員受訓結業證書影本各1份。

(八)、符合食品安全管制系統準則資料1份。

(九)、其他。

1.台灣優良食品驗證方案驗證聲明書1份。

2.

3.

4.

一、基本資料(同一生產線之同類產品得併案申請)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 公司 | 名稱 |  | | | 電話 |  | | 公司或行號登記字號 | | |  | | |
| 傳真 |  | |  | | |  | | |
| 地址 |  | | | | | | 工廠登記證統一編號 | | |  | | |
| 創立日期 |  | | 資本額 | | 元 |
| 工廠 | 名稱 |  | | | 電話 |  | | 工廠登記證產品項目 | | | | | |
| 傳真 |  | |  | | | | | |
| 地址 |  | | | | | |
| 工 廠  負責人姓名 | |  | | | 職稱 |  | |
| 與本制度有關之連絡人姓名 | |  | | | 職稱 |  | | 申請驗證產品類別 | | | |  | |
| 銷售通路 | |  | | | | | | 是否為分裝或改裝產品 | | | |  | |
| 工廠產品項數 | |  | | | | | | 欲申請驗證產品數 | | | |  | |
| 工廠員工人數 | |  | | | | | |  | | | |  | |
| 申請台灣優良食品驗證產品名稱 | | | | | | | | | | | | | |
| 產品名稱 | | | 自有或  代工 | 主要原料 | | | 產品規格 | | | 內包裝材質  與包裝型態 | | | |
|  | | |  |  | | |  | | |  | | | |

二、專門技術人員履歷表

(一)衛生管理專責人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 |  | | | | |
| 重 要 經 歷 |  | | | | |

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。 脫 最

3.每張表限填一人。 帽 近

相 半

片 身

(二)品質管制負責人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 |  | | | | |
| 重 要 經 歷 |  | | | | |

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。 脫 最

3.每張表限填一人。 帽 近

相 半

片 身

（三）食品檢驗人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 |  | | | | |
| 重 要 經 歷 |  | | | | |

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。 脫 最

3.每張表限填一人。 帽 近

相 半

片 身

（四）生產製造負責人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 |  | | | | |
| 重 要 經 歷 |  | | | | |

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。 脫 最

3.每張表限填一人。 帽 近

相 半

片 身

（五）安全管理負責人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 |  | | | | |
| 重 要 經 歷 |  | | | | |

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。 脫 最

3.每張表限填一人。 帽 近

相 半

片 身

三、食品工廠組織系統圖及從業人員工作配置表

(一)食品工廠組織系統圖（請加註各單位主管姓名)

|  |
| --- |
|  |

(二)食品工廠從業人員工作配置表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 區 分 | 事務人員 | 技術人員 | 作 業 員  (含臨時工) | 小 計 | 備 註 |
| 管 理 部 門 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |
| 製 造 部 門 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |
| 品 管 部 門 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |
| 業 務 部 門 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |
| 其 他 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合 計 | 人 | 人 | 人 | 人 |  |

註：本表不敷使用時，請浮貼或影印填附。

四、廠房及主要機器設備配置圖

註：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. 一般作業區﹑準清潔作業區及清潔作業區，請以顏色區分標示。

3. 本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 五、食品工廠硬體概況表 | | | | |
| (一)製造作業場所 | |  |  |  |
| 項 目 | 內 容 | 原(材)料處理場 | 加工調理場 | 內包裝室 |
| (1)照明通風及空調設備 | 1.日光燈數目與瓦特 (Watts) | ( 個 瓦) | ( 個 瓦) | ( 個 瓦) |
| 2.空調設備台數 | ( 台) | ( 台) | ( 台) |
| 3.抽、排風機台數 | ( 台) | ( 台) | ( 台) |
| 4.空氣過濾裝置 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (2)地面、牆壁及牆柱 | 1.地面建築材料 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 2.牆壁建築材料 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 3.地面排水斜度 | ( /100) | ( /100) | ( /100) |
| 4.牆壁或牆柱與地面接連處Ｒ角曲率半徑 | ( 公分) | ( 公分) | ( 公分) |
| 5.室內窗台斜度 | ( 度) | ( 度) | ( 度) |
| (3)排水設施 | 1.排水溝有無防鼠、防蟲設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.排水溝(管)之傾斜度 | ( /100) | ( /100) | ( /100) |
| 3.排水溝溝底之Ｒ角曲率半徑 | ( 公分) | ( 公分) | ( 公分) |
| 4.排水溝有無防止逆流措施 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
| (4)屋頂及天花構造 | 1.屋頂及天花板構造材料 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 2.天花板有無塗漆 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.塗漆顏色 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.蒸汽、水、電及空調等配管有無暴露食品之直接上空 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (5)蒸汽、臭氣等排氣設備 | 1.窗戶數目 | ( 個) | ( 個) | ( 個) |
| 2.有無排氣設備 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.排氣設備數目 | ( 個) | ( 個) | ( 個) |
| 4.進氣口有無空氣過濾裝置 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (6)供水系統 | 1.用水種類 (請填自來水、地下水體或地面水體) | ( ) | ( ) | ( ) |
| 2.每日用水量 | ( 噸) | ( 噸) | ( 噸) |
| 3.使用非自來水者，用水水質每年有無依規定辦理水源水質檢驗。 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 4.水質檢驗機構名稱 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 5.最近一次的檢驗日期 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 6.地下水源與污染源之距離 | ( 公尺) | ( 公尺) | ( 公尺) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項 目 | 內 容 | 原(材)料處理場 | 加工調理場 | 內包裝室 |
| (7)洗手設施 | 1.有無洗手設備 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.水龍頭開關種類（如手動、電眼、肘動﹑腳踏式等）及數目 | ( ) | ( ) | ( ) |
|  |  |  |
| 3.有無洗潔劑及種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.有無消毒劑及種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 5.有無烘手機或拭手紙巾 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 6.洗手設施之排水，有無防止逆流、有害動物侵入及臭味產生裝置 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
|  |  |  |
| (8)有害動物防止設施  a.防鼠等設施 | 1.出入口有無防鼠等設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.排水口有無防鼠等設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.出入口防鼠等設施之種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.排水口防鼠等設施之種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| b.防蚊蠅、蟑螂等設施 | 1.窗子有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.出入口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.排水口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 4.窗子防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 5.出入口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 6.排水口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| (9)泡鞋池或換鞋等設施 | 1.有無泡鞋池 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.池水之殘氯濃度 | ( ppm) | ( ppm) | ( ppm) |
| 3.池水更換頻率 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.換鞋設施或同功能潔淨鞋底之設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (10)外來雜物防止設施 | 1.有無氣浴室(Air shower) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.有無潔塵設備 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.其他異物混入防止設施 | ( ) | ( ) | ( ) |
| (11)器具類洗淨施 | 1.器具類洗淨設備種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 2.洗淨劑種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 3.消毒劑種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.器具類洗淨消毒後是否存放於無菌環境 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
| (12)人員衛生管理 | 1.作業員是否穿著乾淨之工作衣、帽及髮網等 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
|  |  |  |
| 2.作業員是否配戴口罩 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
| 3.作業員是否戴上乾淨的、消毒過的且無孔洞之手套 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
|  |  |  |
| 4.作業員之手套換新或清洗消毒之頻率 | ( ) | ( ) | ( ) |

|  |  |
| --- | --- |
| 項 目 | 內 容 |
| (13)一般作業區、準清潔作業區及清潔業區之隔離 | 隔離 ( 有、無 )  隔離方式 ( ) |
| (14)內包裝室之隔間 | 單獨隔間 ( 有、無 )  隔間方式 ( ) |
| (15)加工調理場溫度調節 | 冷氣機 ( 有、無 )，自然通風，抽風機 (台數 台)  作業時室內最高溫度 (夏天 ℃；冬天 ℃) |
| (16)內包裝室溫度調節 | 作業時室內最高溫度(夏天 ℃；冬天 ℃) |
| (17)廠內清洗與消毒 | 清洗頻率 ( ) |
| 消毒頻率 ( ) |
| 清洗方法 ( ) |
| 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( )，濃度( )，溫度( ℃) ] |
| 其他消毒方法 ( ) |
| (18)機械設備清洗與消毒 | 管路清洗(CIP)設備 ( 有、無 ) |
| 清洗頻率 ( ) |
| 消毒頻率 ( ) |
| 清洗方法 ( ) |
| 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( )，濃度( )，溫度( ℃) ] |
| 其他消毒方法 ( ) |
| (19)更 衣 室 | 工作衣帽架 ( 有、無 )，個人衣櫃 ( 有、無 ) |
| 工作鞋架 ( 有、無 )，手套架 ( 有、無 )，穿衣鏡 ( 有、無 ) |
| 潔塵設備 ( 有、無 ) |
| (20)品 管 室 | 總面積 ( ㎡)，官能品評設備 ( 有、無 ) |
| 微生物檢驗室單獨隔間 ( 有、無 )：面積 ( ㎡) |
| (21)廁 所 | 廁所位置 ( ) |
| 洗手設施 ( 有、無 ) |
| 防蟲設施 (如紗門或紗窗) ( 有、無 ) |
| 抽風設備 ( 有、無 ) |
| 泡鞋池 ( 有、無 ) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (二)倉儲設施 | | | | | |
| 項 目 | 內 容 | | | | |
| (1)原料儲存設施 | 面 積 | 儲存溫度及溫度控制器種類 | 防鼠等設備 | 棧板或貨架 | 物品離地面  或牆壁距離 |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
| (2)食品添加物儲存設施 |  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
|  |  |
| (3)包裝材料儲存設施 |  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
| (4)半成品儲存設施 |  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
| (5)成品儲存設施 | 面 積 | 儲存溫度及溫度控制器種類 | 牆壁及地面建材 | 棧板或貨架 | 物品離地面  或牆壁距離 |
|  |  |  |  | ( 公分) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  | ( 公分) |
|  |  |  |  |
| (6)成品專用運輸設備 | ( 有、無 ) | 種 類 |  | 運輸設備之成品保存溫度 | ( ℃) |
| ( 有、無 ) | 種 類 |  | 運輸設備之成品保存溫度 | ( ℃) |
| ( 有、無 ) | 種 類 |  | 運輸設備之成品保存溫度 | ( ℃) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 生產設備 | | | | | |
| 項 目 | 內 容 | | | | |
| (1)原(材)料洗滌設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之處理能力 (kg/hr) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (2)加工作業台 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之處理能力(kg/hr) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (3)搬運或輸 送設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之搬運或輸送能力 (kg/hr) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (4)集存廢棄物容器 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 個 數 | 容 量 (公升) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (5)加工調理設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之處理能力(kg/hr) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (6)計量器 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 測定範圍(精密度) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (7)金屬檢出器 | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 測定範圍(靈敏度：距離cm-檢出直徑mm) | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| (8)包裝設備 | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 每小時之包裝能力(kg/hr) | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| (9)其他設備 | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 每小時之處理能力(kg/hr) | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| (四)品質管制設備 |  |  |  |
| 1.一般檢驗設備 |  |  |  |
| 項 目 | 型 式 | 數 目 | 用 途 及 性 能 |
| (1) 品溫測定用溫度計 |  |  |  |
| (2) 餘 氯 測 定 器 |  |  |  |
| (3) 分 析 天 秤 |  |  |  |
| (4) pH 值 測 定 計 |  |  |  |
| (5) 水 分 測 定 裝 置 |  |  |  |
| (6) 感 官 品 評 設 備 |  |  |  |
| (7) |  |  |  |
| (8) |  |  |  |
| (9) |  |  |  |
| (10) |  |  |  |
| (11) |  |  |  |
| (12) |  |  |  |
| (13) |  |  |  |
| (14) |  |  |  |
| (15) |  |  |  |
| (16) |  |  |  |
| (17) |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. 微生物檢驗設備 | | | |
| 項 目 | 型 式 | 數 目 | 備 註 |
| (1) 無 菌 操 作 箱 |  |  |  |
| (2) 恆 溫 培 養 箱 |  |  |  |
| (3) 濕 熱 滅 菌 釜 |  |  |  |
| (4) 乾 熱 滅 菌 釜 |  |  |  |
| (5) 菌 落 計 數 器 |  |  |  |
| (6) -20℃以下之冷凍櫃 |  |  |  |
| (7) 微生物檢驗用器皿 |  |  |  |
| (8) |  |  |  |
| (9) |  |  |  |
| (10) |  |  |  |
| (11) |  |  |  |
| (12) |  |  |  |
| (13) |  |  |  |
| (14) |  |  |  |
| (15) |  |  |  |

六、驗證產品之製程及品質管制工程圖

產品名稱：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 製 | 造 | | 工 | | 程 | | 管制項目 | 管制基準 | 管制圖表 | 管制人員 | 矯正負責人 | 管 | | 制 | | 方 | | 式 | |
| 流程記號 | | 工程名稱 | | 使用機具 | | 操作標準 | 取樣  地點 | 取樣  頻率 | | 取樣  數量 | | 檢測  儀器 | | 檢測  方法 |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |

註：1.本表不敷使用時，請影印填附，或參本表格式自行設計使用。

2.請依產品項目分別填寫。

七、附件：請提供下列資料，並依序排列裝訂。

(一)、公司或商業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各1份。

(二)、衛生管理標準書1份。

(三)、製造作業標準書1份。

(四)、品質管制標準書1份。

(五)、管理制度標準書1份。

(六)、原物料管理作業標準書1份。

(七)、專門技術人員受訓結業證書影本各1份。

(八)、符合食品安全管制系統準則資料。

(九)、其他：台灣優良食品驗證方案驗證聲明書。