

105 年度「輔導食材供應商建立衛生管理系統」 甄選作業要點

- 一、 社團法人中華食品安全管制系統發展協會為執行衛生福利部食品藥物管理署(以下簡稱 TFDA)105 年度「辦理輔導食材供應商建立衛生管理系統」委託辦理計畫，特訂定本甄選作業要點。
- 二、 本計畫將於 105 年 2 月 22 日至 105 年 12 月 31 日，輔導北區、中區、南區及東區 50 家小規模食材供應商(以下簡稱業者)建立食品良好衛生規範(GHP)準則之各項標準作業程序書(A 組)；及輔導北區、中區、南區及東區 6 家大規模業者建立食品安全管制系統(HACCP)及追溯追蹤系統(B 組)。
- 三、 本甄選作業要點、申請輔導業者報名表(附件一)、業者調查問卷(附件二)、業者資格審查評分表(附件三)，除由 TFDA 於網站公告，另委請 TFDA 轉知各縣市衛生局轉發或公告，申請日期即日至 4 月 13 日前。
- 四、 申請資格：
 - (一) 具食品業者登錄字號及商業登記、工廠登記、公司登記或營業登記者。
 - (二) 非屬中央主管機關公告應實施食品安全管制系統準則之業者(水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠、乳品加工食品業及國際觀光旅館內餐飲業)。
 - (三) 供應至少 2 家之下游廠商。
 - (四) A 組員工人數須達 25 至 50 人之間；B 組員工人數須達 50 人以上，且供應品項達 150 種以上。
 - (五) 前述第四點所述之員工人數應檢附差勤卡或勞保證明或其他得證明員工人數之證明。

五、請業者填妥申請輔導業者報名表(附件一)、業者調查問卷(附件二)及檢附以下文件，並於報名結束期限(4月13日)前回傳予社團法人中華食品安全管制系統發展協會：

A組：

- (一) 最新之合格工廠登記或商業、公司登記證明文件影本一份(須加蓋商號及負責人印章)及組織系統圖。
- (二) 作業場所設備設施(含平面圖及機械設備圖等)
- (三) 員工在職教育訓練相關資料。
- (四) 管理衛生人員(有則提供，無則免附)
- (五) 其他有利文件(各項 GHP 標準作業程序書草稿等)。

B組：

- (一) 同 A 組檢附之資料。
- (二) 員工 60A 與 60B 受訓證書影本。
- (三) 食品安全管制系統小組名單。
- (四) HACCP 產品計畫書草稿。
- (五) 其他有利文件(各項 HACCP/ISO 標準作業程序書草稿等)。

六、業者申請資料於申請截止日後，15 天內召開審查委員會進行書面審查，經審查委員會評核後(必要時得配合口頭詢問)，正取輔導 A 組為 50 家，備取 5 家；B 組為 6 家，備取 2 家。

七、審查委員會由食品、餐飲相關學者及政府官員組成，並經 TFDA 圈選 5-7 人組成，本計畫主持人為召集人。

八、於輔導期間，遇特殊原因，諸如業者內部協調不佳、配合度不高、無故拖延等情事，經委辦單位報請 TFDA 核可後，取消輔導資格。

九、本規定經 TFDA 同意後實施，修正時亦同。

附件一、105 年度「辦理輔導食材供應商建立衛生管理系統」 申請輔導業者報名表

一、計畫目的：

為持續推動食材供應商自主管理，輔導供應商符合食品良好衛生規範準則之規定，並執行食材潛在危害風險分析，訂定食材安全監測措施及落實驗收程序，避免食材存有農藥、動物用藥或其他有害人體物質殘留過量或檢出之事宜，以提昇餐飲業者採購之食材品質。擬藉此計畫輔導不同規模之食材供應商，逐步建立衛生管理系統，落實源頭管理精神。

本計畫將於本(105)年 2 月 22 日至 12 月 31 日，預計輔導北區、中區、南區及東區 50 家小規模食材供應商建立食品良好衛生規範(GHP)準則之各項標準作業程序書；及輔導北區、中區、南區及東區 6 家大規模業者建立食品安全管制系統(HACCP)及追溯追蹤系統，以協助提升食材供應商之衛生管理層次，讓人民食的更安心。

二、依據：

105 年度「輔導食材供應商建立衛生管理系統」委託辦理計畫辦理。

三、主辦單位：

衛生福利部食品藥物管理署。

四、承辦單位：

社團法人中華食品安全管制系統發展協會。

五、輔導對象：

北區、中區、南區及東區之食材供應商。

六、聯絡人：

黃詩淳 專案助理 (04) 2202-9016

E-mail：haccppmp@gmail.com

七、報名資料：

營業總公司	名稱		負責人	
	地址		聯絡人電話	()
			傳 真	()
	登記證明字號	公司、商業或統一編號等字號		
食品業者登錄字號				
營業分公司	名稱		負責人	
	地址		聯絡人電話	()
			傳 真	()
	登記證明字號	公司、商業或統一編號等字號		
食品業者登錄字號				
工廠	名稱		負責人	
	地址		聯絡人電話	()
			傳 真	()
	工廠登記字號			
食品業者登錄字號				
申請組別	<input type="checkbox"/> A 組 <input type="checkbox"/> B 組			
專職人員	<input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 食品技師 <input type="checkbox"/> 畜牧技師 <input type="checkbox"/> 其他：_____			
受訓證書	<input type="checkbox"/> 60A，共__人 <input type="checkbox"/> 60B，共__人 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 其他：_____			
備註				
填表人(職稱) 簽名			公司大小章	
填妥後連同附件二及相關資料，以電子郵件、傳真(字體務必清晰)或郵寄回傳 社團法人中華食品安全管制系統發展協會 地址：台中市西區民權路 246 號 3 樓 聯絡人：黃詩淳小姐 電話：04-22029016 傳真：04-22029025 E-mail：haccpmp@gmail.com				

附件二、105 年度「辦理輔導食材供應商建立衛生管理系統」 業者調查問卷

本問卷目的在確認食材供應商對食品衛生管理制度的認知，及業者在實施時所面臨的困難點，本會將嚴格遵守市場調查規範並對業者個資給予保護；您所回答的問卷資訊將只會被用在本計畫研究分析並予以保密且負法律責任，絕不會將貴廠資料洩漏。希望您能撥冗為我們勾填，予本會最實際之分析資料，以達成此計畫！

社團法人中華食品安全管制系統發展協會 敬上

一、基本資料

廠商名稱		電話	
地區	<input type="checkbox"/> 北區(宜蘭、北北基、桃園、新竹) <input type="checkbox"/> 中區(苗栗、台中、彰化、南投) <input type="checkbox"/> 南區(雲林、嘉義、台南、高雄、屏東) <input type="checkbox"/> 東區(台東、花蓮)	員工數	<input type="checkbox"/> 25 人以下 <input type="checkbox"/> 25-50 人 <input type="checkbox"/> 50-100 人 <input type="checkbox"/> 100-200 人 <input type="checkbox"/> 200 人以上
成立年資	<input type="checkbox"/> 0-3(含)年 <input type="checkbox"/> 3-5(含)年 <input type="checkbox"/> 5-10(含)年 <input type="checkbox"/> 10 年以上	有分廠	<input type="checkbox"/> 有，共_____間 <input type="checkbox"/> 無
資本額	<input type="checkbox"/> 2 百萬元以下 <input type="checkbox"/> 2 百萬~1 千萬元(含) <input type="checkbox"/> 1 千萬-8 千萬元(不含) <input type="checkbox"/> 8 千萬-1 億元(不含) <input type="checkbox"/> 1 億元以上		
產業別(可複選)	<input type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 加工業 <input type="checkbox"/> 調配業 <input type="checkbox"/> 販賣業 <input type="checkbox"/> 輸出業 <input type="checkbox"/> 包裝業 <input type="checkbox"/> 倉儲業 <input type="checkbox"/> 物流業 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
具食材處理工廠	<input type="checkbox"/> 是，廠房面積約_____坪 <input type="checkbox"/> 否		
經營型態(可複選)	<input type="checkbox"/> 單純買賣之販售型態 <input type="checkbox"/> 須理貨且未進行加工之販售型態 <input type="checkbox"/> 加工後直接或轉手之型態 <input type="checkbox"/> 具契作農牧場之生鮮處理廠 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
供應食材類型(可複選)	主要供應食材：_____ <input type="checkbox"/> 水果 <input type="checkbox"/> 蔬菜 <input type="checkbox"/> 冷凍食品 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 素料 <input type="checkbox"/> 蛋品 <input type="checkbox"/> 豆製品 <input type="checkbox"/> 乾物料 <input type="checkbox"/> 米 <input type="checkbox"/> 零食 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
年產量	<input type="checkbox"/> 1 百噸以下 <input type="checkbox"/> 1 百-1 千噸(含) <input type="checkbox"/> 1 千-1 萬噸(含) <input type="checkbox"/> 1 萬-1 百萬噸(含) <input type="checkbox"/> 1 百萬-1 千萬噸(含) <input type="checkbox"/> 1 千萬-1 億噸(含) <input type="checkbox"/> 1 億噸以上		
每年供應品項	<input type="checkbox"/> 50(含)種以下 <input type="checkbox"/> 50-100(含)種 <input type="checkbox"/> 100-150(含)種 <input type="checkbox"/> 150 種以上		

供應下游家數	<input type="checkbox"/> 0-3(含)間 <input type="checkbox"/> 3-5(含)間 <input type="checkbox"/> 5-10(含)間 <input type="checkbox"/> 10 間以上
建置追溯追蹤系統 (可複選)	<input type="checkbox"/> 有， <input type="checkbox"/> 紙本 <input type="checkbox"/> 電子 <input type="checkbox"/> 無
電子追溯追蹤系統 (無者免填)	<input type="checkbox"/> ERP 系統 <input type="checkbox"/> 其他：_____
	<input type="checkbox"/> 使用一維條碼 <input type="checkbox"/> 使用二維條碼 <input type="checkbox"/> 未使用條碼
建立採購契約書	<input type="checkbox"/> 有(請繼續下列 3 點作答) <input type="checkbox"/> 無
1. 要求納入品質 或驗收標準	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
2. 建立違約賠償 或處罰機制	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
3. 納入不定期抽 驗機制	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
定期派員參加食品 相關教育課程	<input type="checkbox"/> 有， <input type="checkbox"/> A 班(基礎班) <input type="checkbox"/> B 班(實務班) <input type="checkbox"/> 衛生講習 (可複選) <input type="checkbox"/> 無
衛生管理人員	<input type="checkbox"/> 有 (人員資格符合「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」者) <input type="checkbox"/> 無，但有指定人員管理衛生 <input type="checkbox"/> 無，也無人員管理衛生

二、業者認知度

建立衛生管理系統認知度調查(A、B 組)					
內 容	非常 同意	同 意	無 意 見	不 同 意	非常 不 同 意
1. 應該建立 GHP 各項標準作業程序書。	<input type="checkbox"/>				
2. 執行衛生管理系統所需的成本太高。	<input type="checkbox"/>				
3. 應聘用符合「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」 之管理人員。	<input type="checkbox"/>				
4. 本廠員工的流動率太高。	<input type="checkbox"/>				
5. 食材供應商要建立衛生管理系統。	<input type="checkbox"/>				
6. 經營者(老闆)不支持，不願意配合建置衛生管理系統。	<input type="checkbox"/>				
7. 衛生管理系統應建置追溯追蹤管理系統。	<input type="checkbox"/>				
8. 了解非登不可平台操作的資訊。	<input type="checkbox"/>				

9. 了解非追不可平台操作的資訊。	<input type="checkbox"/>				
10. 廠房動線及設備已達到建立衛生管理系統的要求。	<input type="checkbox"/>				
11. 已落實不定期抽驗且有紙本紀錄。	<input type="checkbox"/>				
已建立或將建立 HACCP 制度廠商請繼續下頁填寫(B 組)					
內 容	非常 了解	了解	尚可	不了解	非常 不了解
12. 食材供應商的 HACCP 建立的資訊。	<input type="checkbox"/>				
13. 是否了解「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」。	<input type="checkbox"/>				
14. HACCP 小組成員名單的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
15. 產品特性及貯運方式的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
16. 產品用途及消費對象的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
17. 產品製造流程圖的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
18. 進行危害分析的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
19. CCP 判定的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
20. 危害分析工作表及判定樹等風險評估方法的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
21. 建立管制界限及目標界限的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
22. 建立監視系統的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
23. 矯正措施的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
24. 確認 HACCP 系統的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
25. 建立適切記錄的建立及運作。	<input type="checkbox"/>				
※業者意見回饋:					

問卷到此結束，感謝您的耐心填寫。

**附件三、105 年度「辦理輔導食材供應商建立衛生管理系統」
業者資格審查評分表**

業者名稱：_____

組別： A 組 B 組

評分項目		配分	分數
1.業者基本資料(工廠登記或商業登記，含組織系統圖等)		10	
2.員工在職教育訓練資料		15	
3.設備設施(含平面圖及機械設備圖等)		10	
4.產品製造流程圖		10	
5.建立源頭管理機制(含食品業者登錄、追溯追蹤系統)		15	
6.衛生管理人員設置		A 組	10
		B 組	5
7.專門職業人員(如食品技師、營養師等)		A 組	不計分
		B 組	5
8.其他	A 組	(1) 成立 HACCP 小組名單	5
		(2) 員工 60A 與 60B 受訓證書影本	5
		(3) GHP 各項標準作業程序書草稿	20
	B 組	(1) 成立 HACCP 小組名單	5
		(2) 員工 60A 與 60B 受訓證書影本	5
		(3) GHP 各項標準作業程序書草稿	10
		(4) 產品 HACCP 計畫書草稿	10
	總計		100
評語：			

審查者簽名：_____

填表日期：_____