

表一、南臺科技大學—食品業者輔導行前自檢表

表單編碼：_____

日期 年 月 日

食品業者名稱	
登記負責人	
營業登記地址	
作業所在地址	<input type="checkbox"/> 同上; <input type="checkbox"/> 不同, 現為
食品業者登錄字號	
填表人/填表人職稱	/
聯絡手機/聯絡電話	/
傳真/聯絡 EMail	/
公司型態	統一編號： _____ 工廠登記字號： _____
	公司資本額： _____ 元。食品從業人員： _____ 人。 (食品從業人員不包括會計出納、打掃人員等)
業者類別	<input type="checkbox"/> 餐飲業 <input type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 輸入業 <input type="checkbox"/> 販售業 <input type="checkbox"/> 物流業
產業類別(可複選)	食品安全管制系統/ <input type="checkbox"/> 肉類食品製造業 <input type="checkbox"/> 水產食品製造業 <input type="checkbox"/> 乳品加工製造業 <input type="checkbox"/> 餐盒食品業 <input type="checkbox"/> 食用油脂製造業 <input type="checkbox"/> 蛋製品製造業 <input type="checkbox"/> 罐頭食品製造業 <input type="checkbox"/> 旅館業(五星級或國際觀光飯店)附設餐廳 <input type="checkbox"/> 團膳業
	<input type="checkbox"/> 冷凍食品製造業 <input type="checkbox"/> 醬油製造業 <input type="checkbox"/> 調味醬製造業 <input type="checkbox"/> 食用醋製造業 <input type="checkbox"/> 非酒精飲料製造業 <input type="checkbox"/> 麵條及粉條製造業 <input type="checkbox"/> 食品添加物製造業 <input type="checkbox"/> 特殊營養食品製造業
	食品大宗物資製造業/ <input type="checkbox"/> 糖 <input type="checkbox"/> 鹽 <input type="checkbox"/> 麵粉 <input type="checkbox"/> 澱粉
	<input type="checkbox"/> 小吃業 <input type="checkbox"/> 餐飲服務業 <input type="checkbox"/> 烘焙業 <input type="checkbox"/> 其他
衛管(管理衛生)人員資料	姓名： _____ 衛生單位核備函字號：(無則免填)
	畢業學校/科系： _____
專門職業技術人員資料 (無則免填)	姓名： _____ 技師證號：(無則免填)
	畢業學校/科系： _____
業者產品名稱	主要產品三件： _____

業者簽名：

輔導員簽名：

表二、南臺科技大學—食品業者自檢表

表單編碼：

日期 年 月 日

法規要求	食品業者現況及應確認事項
食品業者自主管理	
<p>1. 依據食品安全衛生管理法(下稱本法)第 7 條第 1 項，食品製造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。編訂食品安全監測計畫時應落實衛生降低製程污染;有效控制危害，確保產品安全充分揭露資訊，提供產品品質等方向規劃。</p>	<p>1. 本公司(廠)，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，訂定檢視頻率如下。 首次規劃日期： 年 月 日 檢視頻率/週期：</p>
<p>2. 依產業特性之不同，已評估選用合適之自主管理模式。含自願性接受第三方公正單位(機關(構))或衛生主管機關之查核。</p>	<p>2. 本公司(廠)依法須建立之制度或規定</p> <p>2.1 自行檢驗或送驗原材料、半成品或成品 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.1.1 監測計畫 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.2 設置實驗室 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.3 為公告應驗證 HACCP管制系統之業別 <input type="checkbox"/>是，<input type="checkbox"/>否</p> <p>2.4 完成食品業者登錄 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.5 建立食品追溯追蹤制度(含線上非追不可系統) <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.6 使用電子發票 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.7 聘用專門職業人員或技術證照人員 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p> <p>2.8 衛生管理人員/管理衛生人員 <input type="checkbox"/>不適用；<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>無，原因：</p>

表三、南臺科技大學—食品業者訪視紀錄表

日期 年 月 日

表單編碼：

符合程度				輔導項目	備註： 請明列建議改善 原因或不適用
符合	部分符合	不符合	不適用		
				A、硬體管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A.1 GHP 建築設施維護與保養及流程動線	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A.2 其他(例：分廠分照)	小吃業不適用
				B、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—建築與設施	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.1 作業場所外圍環境	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.2 牆壁、支柱與地面	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.3 樓板、天花板	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.4 出入口	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.5 門窗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.6 通風口(含通風設施)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.7 其他孔道	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.8 排水系統	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.9 照明設施—光度	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.10 照明設施—防護措施	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.11 氣流	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.12 配管	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.13 依清潔度不同之場所隔離或區隔	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.14 病媒防治	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.15 蓄水設備	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.16 員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.17 廁所清潔管理—清潔	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.18 廁所清潔管理—張貼如廁請洗手標語	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.19 用水及水質檢驗(含冰塊)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.20 冰杓放置處	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.21 洗手設施	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.22 其他—餐飲業截油設施及清理	

符合程度				輔導項目	備註： 請明列建議改善 原因或不適用
符合	部分符合	不符合	不適用		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B.23 其他—水塔清洗紀錄	
				C、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—設備與器具之清洗衛生	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	C.1 設備清洗與消毒	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	C.2 食品盛裝器具之檢驗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	C.3 其他	小吃業不適用
				D、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—從業人員衛生管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.1 健康檢查(供膳項目)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.2 疾病管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.3 衣著管理—制服	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.4 衣著管理—工作鞋	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.5 衣著管理—髮帽	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.6 衣著管理—手套	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.7 衣著管理—口罩	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	D.8 工作中之衛生管理	
				E、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—清潔及消毒等化學物質與用具管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E.1 清潔及消毒化學物質之購入、存放、標示、使用管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E.2 掃除用具之購入、存放管理	
				F、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—廢棄物處理(含蟲鼠害管制)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	F.1 垃圾、廚餘、可回收資源之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	F.2 其他(廢油合格廠商)	
				G、GHP 衛生管理標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—衛生管理專責人員	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	G.1 設置、資格、受訓證書、代理人、權責	
				H、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—採購驗收(含供應商評鑑)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.1 採購流程	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.2 供應商資料(採購證明文件)	

符合程度				輔導項目	備註： 請明列建議改善原因或不適用
符合	部分符合	不符合	不適用		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.3 衛生證明文件	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.4 驗收流程	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.5 驗收標準(如油品質驗收)	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.6 供應商評鑑(訪廠紀錄有無)	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	H.7 其他(如：添加物許可證及登錄編號)	小吃業不適用
				I、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—廠商合約審查	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	I.1 採購合約訂定	小吃業不適用
				J、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—前處理、製備	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	J.1 食材前處理之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	J.2 食物製備之衛生管控	
				K、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	K.1 製程作業之衛生管控(含供膳作業)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	K.2 其他(炸油品質測試，換油紀錄)	
				L、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—食品製造流程規劃	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L.1 食品由原料至成品製造過程之規劃(包括時間、空間、人員等)	小吃業不適用
				M、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—防止交叉汙染	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	M.1 交叉汙染之原因及防治措施	
				N、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—化學性及物理性危害侵入之預防	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N.1 化學性及物理性危害入侵之管理	
				O、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形—成品之確認	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O.1 成品應確認其品質及衛生	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O.2 其他—留樣保存	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O.3 其他—包裝標示	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O.4 其他—保存試驗紀錄	小吃業不適用

符合程度				輔導項目	備註： 請明列建議改善 原因或不適用
符合	部分符合	不符合	不適用		
				P、GHP 倉儲管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P.1 庫房管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P.2 溫溼度管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P.3 倉儲紀錄管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P.4 其他(食品添加物專人專櫃專冊，複秤紀錄)	
				Q、GHP 運輸管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Q.1 人員管理	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Q.2 運輸車管理(含宅配車溫度管理)	小吃業不適用
				R、GHP 檢驗與量測管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R.1 檢驗儀器管理與校正	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R.2 其他(應檢驗法規項目)含頻率內報告	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R.3 一級品管	
				S、GHP 客訴管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	S.1 客訴事件處理流程	小吃業不適用
				T、GHP 成品回收管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	T.1 成品回收處理程序書及流程	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	T.2 追溯追蹤流程	小吃業不適用
				U、GHP 文件管制標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	U.1 文件制定、發行、修改、廢止之流程	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	U.2 其他(GHP 相關紀錄保留5年)	小吃業不適用
				V、GHP 教育訓練標準作業程序書、紀錄表單及落實情形	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	V.1 教育訓練實施對象、時間、內容等	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	V.2 其他(HACCP 業者要求每年內訓，內部稽核)	小吃業不適用
				W、HACCP 計畫書及紀錄表單 (以下非 HACCP 強制業者可免填)	

符合程度				輔導項目	備註： 請明列建議改善原因或不適用
符合	部分符合	不符合	不適用		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.1 HACCP 小組成員名單	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.2 專門職業技術人員	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.3 產品特性及貯運方式	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.4 產品用途及消費對象	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.5 產品製造流程	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.6 危害分析及 CCP 的判定	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.7 CCP 直接監控紀錄及確認	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	W.8 CCP 異常處理報告	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X. 監測計畫	小吃業不適用
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Y. 食品業者登錄	
輔導結果 及建議 (必填)					
食品中毒宣導				<input type="checkbox"/> 已宣導食品中毒防治知能 <input type="checkbox"/> 未宣導食品中毒防治知能 <input type="checkbox"/> 不適用	
特定魚種品名/ 牡蠣原產地 標示宣導				<input type="checkbox"/> 已宣導特定魚種品名標示 <input type="checkbox"/> 已宣導牡蠣原產地標示 <input type="checkbox"/> 不適用	現場有販售或供應水產品，需進行特定魚種品名及牡蠣原產地之標示宣導，並提供宣導單。

業者簽名：

輔導員簽名：

(請廠商於現場輔導報告每 1 頁空白處加蓋公司章)