

# 104 年度「輔導食材供應商建立 HACCP 系統」計畫

## 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) 104 年度「輔導食材供應商建立 HACCP 系統」計畫，特訂定本甄選作業要點。
- 二、本計畫將於 104 年 3 月 6 日至 104 年 12 月 31 日，輔導北區、中區、南區各 2 家(共計 6 家)食材供應商(以下稱業者)建立 HACCP 系統。
- 三、本甄選作業要點、輔導申請單(附件一)、主要供應食材資料表(附件二)、業者資格審查評分表(附件三)、輔導流程圖(附件四)，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，申請日期即日起至 104 年 4 月 5 日止。
- 四、申請資格：
  - (一)北區、中區及南區領有合格工廠登記或商業、公司登記者。
  - (二)非經中央主管機關公告強制實施 HACCP 之食品業者。
  - (三)供應至少 5 家之下游廠商。
- 五、請業者填妥申請資料附件一、二及檢附以下文件，並於 104 年 4 月 5 日前回傳予社團法人中華食品安全管制系統發展協會：
  - (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)及組織系統圖等。
  - (二)作業場所設備設施(含平面圖及機械設備圖等)。
  - (三)產品製造流程圖。
  - (四)員工在職教育訓練相關資料。
  - (五)其他(成立 HACCP 小組名單、員工 60A 與 60B 受訓證書影本、各項 GHP 標準作業程序書草稿、產品 HACCP 計畫書草稿)。
- 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)，正取輔導對象為 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、輔導申請單

### 一、計畫目的：

由於外食人口增加，國外旅客大量湧進，使臺灣食品餐飲產業昌盛。而近年卻頻傳多起食品安全衛生事件，如惡意加入食品之非食品添加物、食材源頭管理不善或採購驗收未落實等情事，已影響臺灣餐飲業之形象與信譽。為此，擬針對食材供應商，導入預防性管理之危害分析重要管制(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)系統，以提升源頭食材之衛生安全管理層次，強化業者自主管理制度。

本計畫預計於 104 年 5 月 1 日起進行全台至少 6 間食材供應商輔導，協助業者建立源頭管理之追蹤追溯、GHP 各項標準作業程序、HACCP 系統五大預備步驟及七大原則，並於 104 年 4 月起於北、中、南、東部陸續舉辦各一場「食材供應商建立 HACCP 系統實務說明會」，宣導預防性危害之概念。經本會現場輔導及模擬評核通過之業者，將推薦送交 104 年度餐飲業 HACCP 衛生評鑑委辦單位申請現場評核作業，並將舉辦成果發表暨表揚大會。

### 二、依據：

104 年度「輔導食材供應商建立 HACCP 系統」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、南區食材供應商業者(詳見甄選作業要點)。

### 六、聯絡人：

陳沛妤 專員 04-2202-9016(分機 63) [haccpcmu@gmail.com](mailto:haccpcmu@gmail.com)

## 基本資料

營業分公司	名稱		分公司登記 字號	
	地址		電話	( )
			傳真	( )
負責人				
統一編號				
營業總公司	名稱		總公司登記 字號	
	地址		電話	( )
			傳真	( )
負責人				
統一編號				
工廠	名稱		工廠登記 字號	
	地址		電話	( )
			傳真	( )
負責人				
衛生管理 (專責)人員			職稱	
			電話	( )
			e-mail	
供應食材類型： <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"/> 其他 _____ <input type="checkbox"/> 具食材處理工廠				
每年供應品項： <input type="checkbox"/> 50種以下 <input type="checkbox"/> 50-100種 <input type="checkbox"/> 100-150種 <input type="checkbox"/> 150種以上				
是否有成立食品衛生專責人員： <input type="checkbox"/> 是(人員姓名於上填寫) <input type="checkbox"/> 否				
填表人簽名：		公司大小章		
<p>※請以「正楷」填妥之申請單，字跡勿潦草，謝謝您的配合！</p> <p>※附件：<input type="checkbox"/>備妥申請文件所述附件</p> <p>※報名後請回傳本會信箱 <a href="mailto:haccpcmu@gmail.com">haccpcmu@gmail.com</a> 或傳真至本會 04-22029025 且致電本會確認。</p> <p>※聯絡人：專案組 陳沛妤專員 04-22029016 分機 63</p>				

## 附件二、主要供應食材之基本資料表

編號	供應食材類別	供應食材品項	相關危害管制證明資料
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
不足篇幅，請自行增列			

### 附件三、業者資格審查評分表

申請業者名稱：\_\_\_\_\_

評審委員簽名：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

評分項目	配分	分數
業者基本資料 (工廠登記或商業登記，含組織系統圖等)	15	
員工在職教育訓練資料	15	
設備設施(含平面圖及機械設備圖等)	10	
產品製造流程圖	10	
建立源頭管理機制 (含食品業者登錄、追溯追蹤系統)	15	
聘請專門職業人員(如食品技師、營養師等)	5	
其他 (成立 HACCP 小組名單 5 分、員工 60A 與 60B 受訓證書影本 5 分、各項 GHP 標準作業程序書 草稿 10 分、產品 HACCP 計畫書草稿 10 分)	30	
總計	100	

評語：

# 附件四、輔導流程圖



