**財團法人中央畜產會**

**食品衛生安全管理系統驗證申請書**

**食品業者送件申請資料自主點檢表：(請勾選)**

|  |
| --- |
| 食品業者衛生安全管理系統驗證申請書(含電子檔) |
|  | 1.業者基本資料 |
|  | 2.食品業者組織架構圖 |
|  | 3.食品業者作業場所配置圖 |
|  | 4.食安法第11條指定之衛生管理人員資格、訓練證明文件電子檔或影本 |
|  | 5.食安法第12條指定之專門職業或技術證照人員資格、訓練證明文件電子檔或影本 |
|  | 6.食品良好衛生作業規範準則所要求之標準作業程序 |
|  | 7.食品安全管制系統準則所要求之文件(或合併6.7.項為衛生安全管理系統文件) |
|  | 8.食品衛生安全管理系統驗證聲明書 |
|  | 9.申請日期之『非登不可』業者基本資料影本或掃描檔 |
|  | 10.本自主點檢表 |

此 致

財團法人中央畜產會

公司名稱： （簽章）

負責人： （簽章）

申 請 日 期：　　　　　　　年　　　　　　月　　　　　　日

**財團法人中央畜產會**

**食品衛生安全管理系統驗證申請書**

一、業者基本資料：

申請日期： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 公司名稱/統一編號 |  | □首次申請 □重新驗證 □增項 |
| 工廠名稱/工廠登記字號 |  | 工廠/製造場所之非登字號 |  |
| ※請將申請日期申請者之『非登不可』業者基本資料完整清晰複印(掃描)作為申請書附件。 |
| 驗證申請聯絡人 |
| 姓名 |  | 職稱 |  | 電話 |  |
| 電子郵件 |  | 傳真 |  |
| 申請驗證範圍 | 驗證廠區 | 類別 |
| □非全廠區驗證□全廠區驗證 | 食品良好衛生規範準則(GHP)：□食用油脂製造業□澱粉製造業□麵粉製造業□糖製造業□鹽製造業□醬油製造業□罐頭食品製造業□食品添加物製造業□特殊營養食品製造業□乳品加工食品業□其他 | 食品安全管制系統準則(HACCP)：□乳品加工食品業□餐盒食品工廠(含鐵路餐盒)□水產食品業□肉類加工食品業□食用油脂製造業□罐頭食品製造業□蛋製品業□其他HACCP計畫書數： |
| 規模 |
| 資本額：□1億以上 □3000萬~1億 □3000萬以下食品從業人員數：□5人以上 □5人以下 |
| 申請驗證之類別是否有因特定產季等因素而無法配合實地評鑑的日期或區間：□無；□有：(說明： ) |

|  |
| --- |
| 生產產品流通溫層與項數(不同包裝材料、容量或重量均算一項；包含申請時接受委託代工產品數) |
| 常溫 | □有生產，□無生產 | 常溫產品項數 | 項 |
| 冷藏 | □有生產，□無生產 | 冷藏產品項數 | 項 |
| 冷凍 | □有生產，□無生產 | 冷凍產品項數 | 項 |
| 熱藏 | □有生產，□無生產 | 熱藏產品項數 | 項 |
| 生產線數與產品類別描述(撰寫方式範例：罐頭生產線1條生產果汁、運動飲料、煉乳等3類別產品) |
|  |

|  |
| --- |
| 罐頭產線專用(非罐頭食品製造業免填) |
| 殺菌機機種：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 型式 | 尺寸 | 數量(座) | 備註 |
| □靜置式 |  |  |  |
| □蒸氣式 | □臥式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_□立式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ |  |  |
| □熱水式 | □臥式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_□立式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ |  |  |
| □混合式 | □臥式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_□立式\_\_\_\_\_X\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ |  |  |
| □轉動式 |  |  |  |
| □蒸氣式 | □非連續式\_\_\_X\_\_\_、\_\_\_\_□連續式\_\_\_X\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ |  |  |
| □熱交換殺菌機 | □管式□板式□其他 |  |  |
| □無菌充填機 | □利樂包\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_□康美包\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_□寶特瓶\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_□其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| □其他\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |

自動控制：廠牌\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| 控制方式 | □氣動式□電子式 □其他\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 控制階段(可複選) | □全程自動( □溫度 □壓力 □時間)□部分自動 ( □排氣階段 (□時間 □溫度 □壓力 □其他\_\_\_\_\_\_\_\_)( □升溫階段 (□時間 □溫度 □壓力 □其他\_\_\_\_\_\_\_\_)( □滅菌階段 (□時間 □溫度 □壓力 □其他\_\_\_\_\_\_\_\_)( □冷卻階段 (□時間 □溫度 □壓力 □其他\_\_\_\_\_\_\_\_)( □其他(請說明：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) |

本廠已自行確認：□所有罐頭食品均符合 GHP 取得產品熱穿透試驗報告或殺菌值評估報告(殺菌條件)。□殺菌設備符合 GHP 取得熱分布測試報告或生產線系統功能測試報告(殺菌設備功能確效)。□罐頭食品之殺菌管理人員、殺菌操作人員、密封操作人員、密封檢查人員符合 GHP 規定受訓 或具有合格證書。 |

二、食品業者組織架構圖(本空間不敷使用時，可另附附件)：

三、食品業者作業場所配置圖

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.本空間不敷使用時，可另附附件。

四、衛生管理人員暨專門職業人員資料表(本表不敷填寫，請自行增列)

1.衛生管理人員資料表

編號：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 勞保投保日期 | 年 月 日 |
| 同意核備文號 |  |
| 年度教育訓練紀錄 |
| 訓練日期 | 認可訓練機構名稱 | 課程名稱 | 認可講習時數 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |

※訓練證明文件以影本或電子檔隨申請書另附

2.食品業者專門職業人員資料表(無則免填)

編號：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 勞保投保日期 | 年 月 日 |
| 備查職務 | 如：食品技師、營養師、畜牧技師、水產技師等 |
| 同意備查文號 |  |
| 年度教育訓練紀錄 |
| 訓練日期 | 認可訓練機構名稱 | 課程名稱 | 認可講習時數 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |
| 起 年 月 日迄 年 月 日 |  |  | 小時 |

※訓練證明文件以影本或電子檔隨申請書另附

五、食品業者衛生安全管理系統文件對照表(本表不敷填寫，請自行增列)

1.食品良好衛生規範準則

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 法規需求 | 對應文件編號 | 對應文件名稱 |
| 衛生標準作業程序  |  |  |
| 製程管理及品質管制標準作業程序 |  |  |
| 倉儲管制標準作業程序 |  |  |
| 運輸管制標準作業程序 |  |  |
| 檢驗與量測管制標準作業程序 |  |  |
| 產品申訴標準作業程序 |  |  |
| 成品回收管制標準作業程序 |  |  |
| 文件管制標準作業程序 |  |  |
| 教育訓練管制標準作業程序 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2.食品安全管制系統準則

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 法規需求 | 對應文件編號 | 對應文件名稱 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |