

中華食品安全管制系統發展協會

食品作業場所 GHP、HACCP 衛生管理符合性評核表(A 表)

現場評核報告      年度追蹤查核報告      確認查核報告

評核日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

業者名稱		聯絡人	
評核地址		電話	

缺失扣分			評核項目	備註 (請明列原因)
主 要	次 要	輕 微	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
<b>A、硬體管理</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		1.GHP 建築與設施流程動線設計不良	
	<input type="checkbox"/>		2.GHP 建築與設施維護與保養不佳	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
<b>B、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---建築與設施</b>				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.作業場所外圍環境之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.牆壁、支柱與地面之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.樓板、天花板之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.出入口、門窗、通風口及其它孔道之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.排水系統之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.照明設施之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.氣流之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.配管之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.依清潔度不同之場所隔離或區隔	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.病媒防治之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11.蓄水設備之管理	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12.員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13.廁所之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14.用水之管理及水質檢驗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.洗手設施之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16.其它	
<b>C、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---設備與器具之清洗衛生</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.設備清洗與消毒之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.熟食盛裝器具之檢驗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
<b>D、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---從業人員衛生管理</b>				食品從業人員數為：___人； 食品從業人員健康檢查數：___人
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.從業人員健康檢查	健康檢查日期：_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.從業人員之疾病管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.從業人員之衣著管理(包括制服、工作鞋、髮帽、手套、口罩)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.從業人員工作中之衛生管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.其它	持刀持鏟人數：    人 持有技術士證人數：    人 技術士證持證比例：    人 換廚師證人數：    人
<b>E、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---清潔及消毒等化學物質與用具管理</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.化學物質之購入、存放、標示、使用之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.掃除用具之購入、存放管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
<b>F、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廢棄物處理</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.垃圾、廢棄物管理、可回收資源之處理	剩餘(逾期)食品流向為： 月均量約： 廢油流向為： 月均量：
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>G、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---衛生管理專責人員</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.設置、資格、受訓證書、代理人、權責	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>H、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---採購驗收(含供應商評核)</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.採購流程、供應商資料、衛生證明文件	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.驗收流程、驗收標準	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.供應商評核	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.其它	
<b>I、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廠商合約審查</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.採購合約訂定	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>J、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---前處理、製備</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.食材前處理之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.食物製備之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
<b>K、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---供膳)</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.供膳作業之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>L、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---食品製造流程規劃</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>M、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---防止交叉污染</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.交叉污染之原因及防治措施	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>N、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---化學性及物理性危害侵入之預防</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.化學性及物理性危害侵入之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>O、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---成品之確認</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.成品應確認其品質及衛生	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
<b>P、GHP 倉儲管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.庫房管理、溫溼度管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	

缺失扣分			評核項目		備註：請明列原因		
主	次	輕	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)				
<b>Q、GHP 運輸管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.人員管理、運輸車管理				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				
<b>R、GHP 檢驗與量測管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>					自主檢驗執行項目(勾選)		
						快速方法	委外檢驗
					微生物		
					農藥殘留		
					動物用藥		
					添加物		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.檢驗與量測儀器管理與校正				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				
<b>S、GHP 客訴管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.客訴事件處理流程				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				
<b>T、GHP 成品回收管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.成品回收處理流程				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				
<b>U、GHP 文件管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.文件制定、發行、修改、廢止之流程				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				
<b>V、GHP 教育訓練標準作業程序書、記錄表單及落實情形</b>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.教育訓練實施之對象、時間、內容等				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它				

缺失扣分			評核項目	
主	次	輕	GHP 評核項目：A~V HACCP 評核項目：A~W (在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	備註：請明列原因
要	要	微		
W、HACCP 計畫書及記錄表單				備註：請明列原因
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.HACCP 小組成員名單	
評核重點： 右方欄位 符合：空白 缺失：×			<input type="checkbox"/> 廠方 HACCP 計畫書之管理是否有同意人？	*要有授權書
			<input type="checkbox"/> 同意人是否能代表決策層級？	
			<input type="checkbox"/> 成員是否三人以上，其中負責人或其指定人員為必要之成員，且工作職掌應明確並於現場介紹？	<b>【管制小組成員(請勾選)：</b> <input type="checkbox"/> 負責人 <input type="checkbox"/> 負責人指定人員 <input type="checkbox"/> 專門職業人員 <input type="checkbox"/> 品質管制人員 <input type="checkbox"/> 生產部(線)幹部 <input type="checkbox"/> 衛生管理人員 <input type="checkbox"/> 其他幹部人員 <b>】</b>
			<input type="checkbox"/> 是否明列組織成員表(含職稱、工作職責、學經歷與受訓資格)；且確認小組成員未與其他承包點或事業群單位共用。	
			<input type="checkbox"/> 品管人員是否為專責人員，且品管(或品保)和生產人員非同一人？	
			<input type="checkbox"/> 成員之 GHP 訓練及 HACCP 訓練(時數、受訓單位)是否符合教育訓練相關規定及備有證明文件？	
			<input type="checkbox"/> 衛生管理人員應另符合「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」之相關規定，是否具核備文件？	
			<input type="checkbox"/> 是否定期召開相關會議制定與修改 GHP 標準程序，及是否召開小組會議討論 HACCP 計畫之訂定或修改及確認，並有紀錄？	*GHP、HACCP 修訂若合併開會且有會議記錄，本項算符合。
			<input type="checkbox"/> 若需要改善時，管制小組是否制定改善方案並確實執行？	
			<input type="checkbox"/> 針對危害分析重要管制點是否能自行確認，若無法自行確認時，是否能運用廠外資源(如：委託學者、專家之資源參與等)。	
			<input type="checkbox"/> 是否將 CCP 之監測職責交付給線上成員執行(同一人可負責一項以上的工作)？	*監測及確認人員不可同一人
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.產品特性及貯運方式	
評核重點： 右方欄位 符合：空白 缺失：×			<input type="checkbox"/> 產品描述應清楚敘述：產品名稱與產品的原料(內容物名稱、組成分、食品添加物)、產品特性、包裝型態、貯存及運輸方式及架售期等。(若含多種成分以上之食品添加物，應分別詳述其功能、成分、含量。原料如有俗名或學名應列出。)	

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	產品特性應依各業別公告項目分類及定義其衛生規格。	*產品描述需加入衛生規格
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.產品用途及消費對象	
評核重點： 右方欄位 符合：空白 缺失：X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	產品預定用途應說明產品預定用法及消費對象。	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	產品安全相關資訊，是否於包裝標示說明上善盡告知責任？	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.產品製造流程	
評核重點： 右方欄位 符合：空白 缺失：X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否清楚描述每項加工步驟？若有供食用之副產品是否詳細敘明？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	加工流程圖與現場實際作業流程應無遺漏加工步驟且與危害分析表加工步驟是否一致？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	於非連續加工程序中，半成品暴露於危險溫度帶之過度階段，是否已經明確增列於流程中？	*危害分析需加註暴露於危險溫度帶之過度階段
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.危害分析及 CCP 的判定	
評核重點： 右方欄位 符合：空白 缺失：X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否依照產品生產流程圖一致之步驟，進行每一項原料、副原料、物料、加工流程及貯運之危害分析？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	顯著性危害是否明列各項防制措施？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	所列防制措施是否能有效防止、降低或去除危害發生？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	危害分析是否依照生物性、物理性及化學性分析，必要時廠方應提供數據或事實佐證？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	生物性危害是否含病原性微生物、病毒、動物疾病及寄生蟲等之危害，必要時廠方應列出為何種病原性微生物？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	化學性危害是否含天然毒素、殺蟲劑、藥物殘留、分解或劣變物質、食品添加物等之危害，且詳列危害種類？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	物理性危害是否針對會造成人體傷害之異物為對象？	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否有鑑別危害發生頻率與嚴重性？如何鑑別？是否有數據佐證？	*危害分析表需加入發生頻率及嚴重性
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	危害分析是否合理，且有佐證分析資料？	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	已鑒別之潛在危害判定為非顯著時，是否已充分根據發生頻率與嚴重性，正確陳述理由，必要時能舉證說明？		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	重要管制點的判定是否合理？是否依據顯著危害之發生頻率和嚴重性，以及防制措施的有效性，進行判定？		

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 同一家工廠其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上相同時，是否歸為同一危害分析重要管制點計畫？	
				<input type="checkbox"/> 管制界限值是否為防止、去除或降低重要管制點之危害至可接受的程度，所建立之物理、生物或化學之最高及(或)最低值？	
				<input type="checkbox"/> 管制界限是否依據法規、產品歷史資料或科學證據設定，並確保產品符合衛生標準及食品安全管制系統之規劃？	
				<input type="checkbox"/> 管制界限是否與現場操作一致？	
				<input type="checkbox"/> 管制界限規劃是否能提出驗效證明或參考依據？	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.CCP 直接監控記錄及確認	當天 CCP 監控結果為： 量測人簽名：
<b>評核重點：</b> 右方欄位 符合：空白 缺失：×				<input type="checkbox"/> 監測項目是否符合管制界限之需要？	
				<input type="checkbox"/> 監測內容是否與廠內實際狀況相符？監測程序是否有遺漏，並備有正確的監控記錄，作為確認之用？	
				<input type="checkbox"/> 監測方法及監測頻率是否有合理依據且能確保回溯之批量？	
				<input type="checkbox"/> 執行人是否正確操作監測程序？	
				<input type="checkbox"/> 是否已建立確認程序，包括項目、頻率、執行人及流程？	
				<input type="checkbox"/> 是否有重要管制點之驗效證據或紀錄？	*若業者能出示供應商提供證明，加出貨前有檢驗算符合。
				<input type="checkbox"/> 是否有內部稽核紀錄等可備查，且無紀錄指出食品安全管制系統失控？	
				<input type="checkbox"/> 確認程序是否有包含： (1)監測人員依照程序執行？ (2)監測儀器定期校正（經由認可之機構校驗）？ (3)確認紀錄與矯正措施的落實性？	
				<input type="checkbox"/> 當危害分析或危害分析計畫改變時，是否對系統再確認？	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.CCP 異常處理報告	
<b>評核重點：</b> 右方欄位 符合：空白 缺失：×				<input type="checkbox"/> 每一重要管制點是否制定對應偏離管制界限時之矯正措施及是否有效？	*要有偏離管制紀錄表(可備註還沒有發生)
				<input type="checkbox"/> 矯正措施是否包含處理失去控制的產品？矯正措施內容是否包括異常品的處理及確保未流入市面？	*過往是否有被衛生局認定不合格?是否有進行矯正?需有紀錄表
				<input type="checkbox"/> 引起變異之原因是否已被矯正及有效預防？	
				<input type="checkbox"/> 是否隔離且留存受影響產品並紀錄？	*詢問衛生管理人員如何處理，若可允出如何追蹤紀錄



### 建議事項(不列入缺失計數)

1. 倉儲作業請依 GHP 準則規定，落實先進先出原則與定期檢查，並確實記錄；有異狀時，請立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
2. 請參考行政院環保署公告之「廢棄物清理法」及「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」，落實管理事業廢棄物。
3. 請參考衛福部「好食成三」源頭減量政策，以減少垃圾之末端處理，落實環境保護。(「好食成三」海報下載路徑：衛生福利部食品藥物管理署首頁 [www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw) > 業務專區 > 食品 > 餐飲衛生 > 出版品及宣導品專區 > 宣導海報專區)。
4. 環保署已將蘇丹色素等公告為毒性化學物質，並請參考衛福部 108/04/08 發布更新「餐具中殘留油脂、澱粉及烷基苯磺酸鹽之簡易檢查方法」落實管理檢驗方法與試藥。
5. 衛福部已公告「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」並自 109 年 1 月 1 日生效，請因應與落實。
6. 有關中藥材之使用，請遵守衛生福利部中醫藥司及食品藥物管理署相關規定。

### 本次評核建議事項：

### 業者意見/建議欄：

### 本次評核結果：

最大安全生產量： 餐食份/日

評核當日生產量： 餐食份/日

合格(以下僅能勾選一項)

推薦 HACCP 符合  推薦 GHP 符合

不合格(得申請複評 1 次，若仍為不合格則列為本次評核不通過)

1. 上述事項經查與事實相符，本場所執行查核時，並無發生任何財物損失及其他不法行為，特具切結。
2. 本次查合內容經本次專家學者具實陳述無誤絕無隱瞞，並當場親閱無訛後簽章。

受評業者代表：<簽章>

評核委員：<簽章>