

產銷履歷農產品生產過程
臺灣良好農業規範(TGAP)-蔬菜類

2022.12

蔬菜類 TGAP 適用品項列表

品項	適用作物
包葉菜	甘藍、結球白菜 ¹ 、包心芥菜、結球萵苣、半結球萵苣。
葉菜	小白菜、青梗白菜、芥藍、油菜 ² 、小芥菜、葉用蘿蔔、甘藍芽、芥藍芽、芝麻菜、京都水菜、青油菜、青松菜、塔菇菜、羽衣甘藍、蕓薹、茼蒿、春菊(日本茼蒿)、萵菜、莧菜、葉用甘藷、葉萵苣、菠菜、青蒜、青蔥、韭菜 ³ 、九層塔、芫荽、 歐芹 、山蘇、過溝菜蕨、龍骨瓣苦菜(野蓮)、葉用枸杞、龍鬚菜、山芹菜、 紅鳳菜 。
根菜	蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、豆薯、根萵菜(甜菜根)。
莖菜	大蒜、洋蔥、分蔥 ⁴ 、芋、馬鈴薯、蓮藕、薑、綠竹筍、麻竹筍、孟宗竹筍、桂竹筍、箭竹筍、茭白筍、蘆筍、芹菜、大芥菜、抱子芥菜、碧玉筍、球莖甘藍。
花菜	花椰菜 ⁵ 、青花菜、青花筍、金針。
豆菜	豇豆、菜豆、豌豆、毛豆、翼豆、菜豆。
瓜菜	胡瓜、冬瓜、南瓜 ⁶ 、絲瓜、苦瓜、扁蒲、越瓜、梨瓜(隼人瓜)、木鱧果、西瓜、香瓜、洋香瓜。
果菜	番茄、甜椒、茄子、辣椒、黃秋葵、樹番茄、草莓、蓮子、菱角、酸漿(燈籠果)。
非即食性豆芽菜	綠豆 芽 、黃豆 芽 、黑豆 芽 。
蕈菜	洋菇、草菇、木耳、香菇、金針菇、秀珍菇、靈芝、巴西蘑菇、鴻喜菇、酒杯菇(豬肚菇、大杯蕈)、杏鮑菇、柳松菇、雞腿菇、猴頭菌、銀耳、珊瑚菇(玉米菇、黃金菇)、鮑魚菇、高溫菇、粉紅玫瑰菇(補血珍菇)、雪耳、金福菇、美白菇(雪白菇、白精靈菇、白玉菇、白鴻喜菇)、舞菇、滑菇(珍珠菇)、蟲草、紫丁香蘑、茶樹菇、蠔菇(天喜菇)、竹蓀(竹筴)、白靈菇(阿魏蘑菇)、金耳、雲芝、桑黃、樟芝、茯苓、槐耳、小白靈。

(一) 以數字標註之作物，其適用範圍說明如下：

¹ 含包心白菜、山東白菜及天津白菜。² 含油菜花。³ 含韭黃及韭菜花。⁴ 僅含蔥球部位。⁵ 含羅馬型花椰菜。⁶ 含夏南瓜。

(二) 適用品項及適用作物，請依「實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表」公告為準。

目 錄

切 結 書.....	1	表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄	41
一、生產及出貨作業流程圖(一般蔬菜類通用版).....	2	表 16.器具/機械/設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄	42
二、生產及出貨作業流程圖(萵菜類).....	3	表 17.採收及採後處理紀錄	43
三、生產及出貨作業風險管理內容一覽表.....	4	表 18.乾操作業紀錄	44
四、蔬菜類作物生產及出貨作業自我查核表.....	18	表 19.包裝及出貨紀錄	45
五、蔬菜類作物產銷履歷紀錄簿.....	29	表 20.作業人員衛生及健康狀態檢查紀錄	46
表 1-1.基本資料	30	表 21.產銷履歷農產品委外合作契約書(例).....	47
表 1-2.生產計畫	31	表 22.客戶抱怨/回饋紀錄	48
表 2.種子(苗)登記表	32	表 23.產品回收處理紀錄	49
表 3.栽培工作紀錄.....	33	表 24.資材採購單據黏貼處	50
表 4.養液配製紀錄.....	34	表 25.各種檢驗分析表黏貼處	51
表 5.養液配製資材與代碼對照表.....	34	萵菜類專用表格	
表 6.肥料施用紀錄.....	35	表 26.菌種登記表	52
表 7.肥料資材與代碼對照表.....	35	表 27.栽培基質登記表	53
表 8.肥料入出庫紀錄.....	36	表 28.母種培養保存紀錄表	54
表 9.有害生物防治或環境消毒資材施用紀錄.....	37	表 29.原種繁殖及栽培種培製紀錄表	55
表 10.防治資材與代碼對照表.....	37	表 30.太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表	56
表 11.有害生物防治或環境消毒資材入出庫紀錄.....	38	表 31.搔菌去皮紀錄表	57
表 12.其他資材使用紀錄.....	39	表 32.栽培管理生產紀錄表	58
表 13.其他資材與代碼對照表.....	39	表 33.其他記事	59
表 14.其他資材入出庫紀錄.....	40		

切 結 書

單位名稱：_____

經營者姓名：_____ ☐個別 ☐集團成員

本人_____，為保證蔬菜類產品之生產及出貨過程之食品安全，爰切結如下：

1. 在產品_____生產過程中不使用非推薦或超過推薦用量之藥劑或資材，並遵守安全採收、處理、出貨之規定。
2. 在生產出貨過程中，如發生產品安全問題，經查驗後確認責任可歸於本人者，本人同意承擔全部責任。
3. 本人確實遵照臺灣良好農業規範各項規定進行生產、詳實記錄並提供資料；相關紀錄如經揭露於網路，可公開供不特定人閱覽。
4. 如因上開事項致違反相關規定而遭受處罰，本人將無異議接受查處。

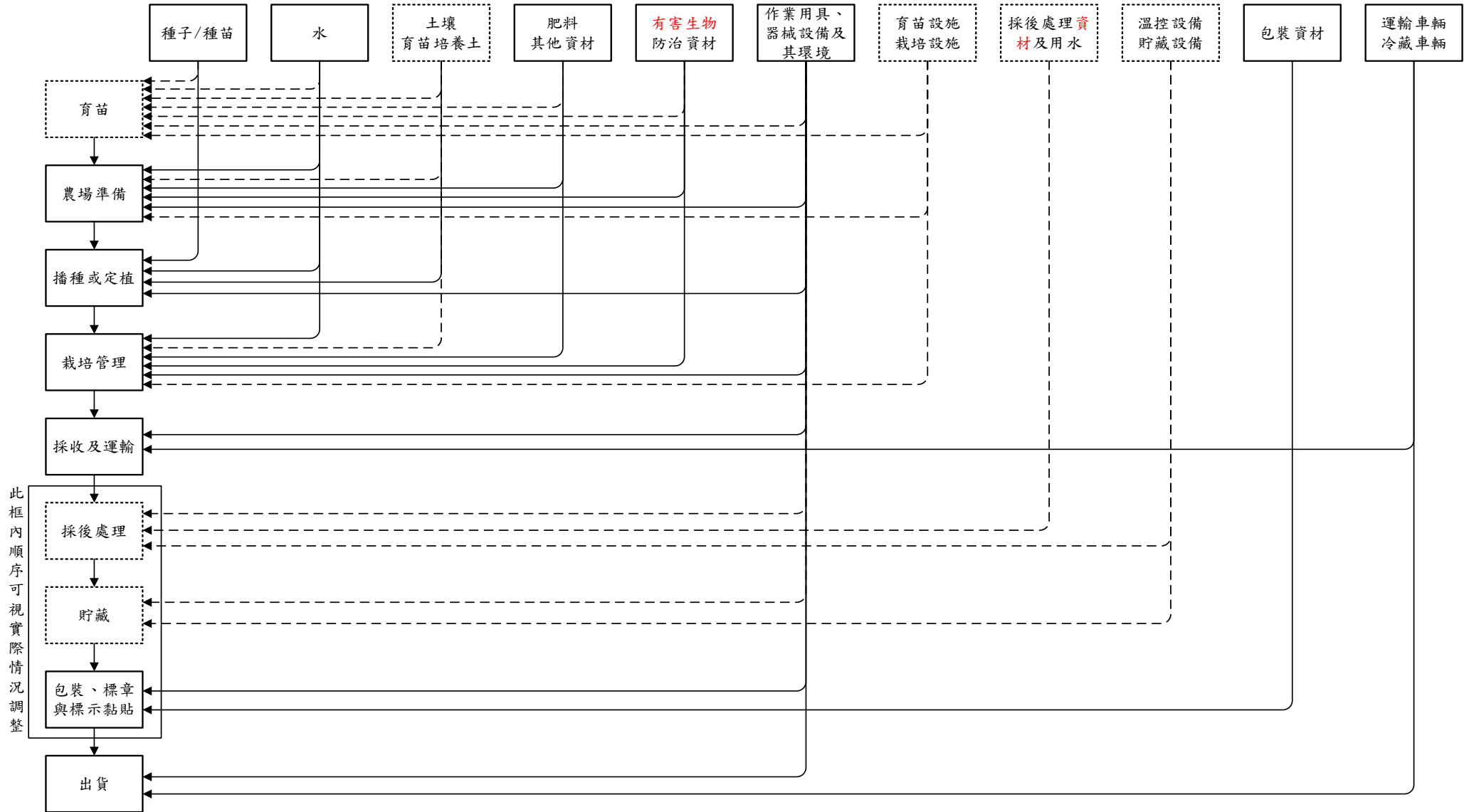
切結人簽名：_____

地 址：_____

電 話：_____

日 期：中 華 民 國_____年_____月_____日

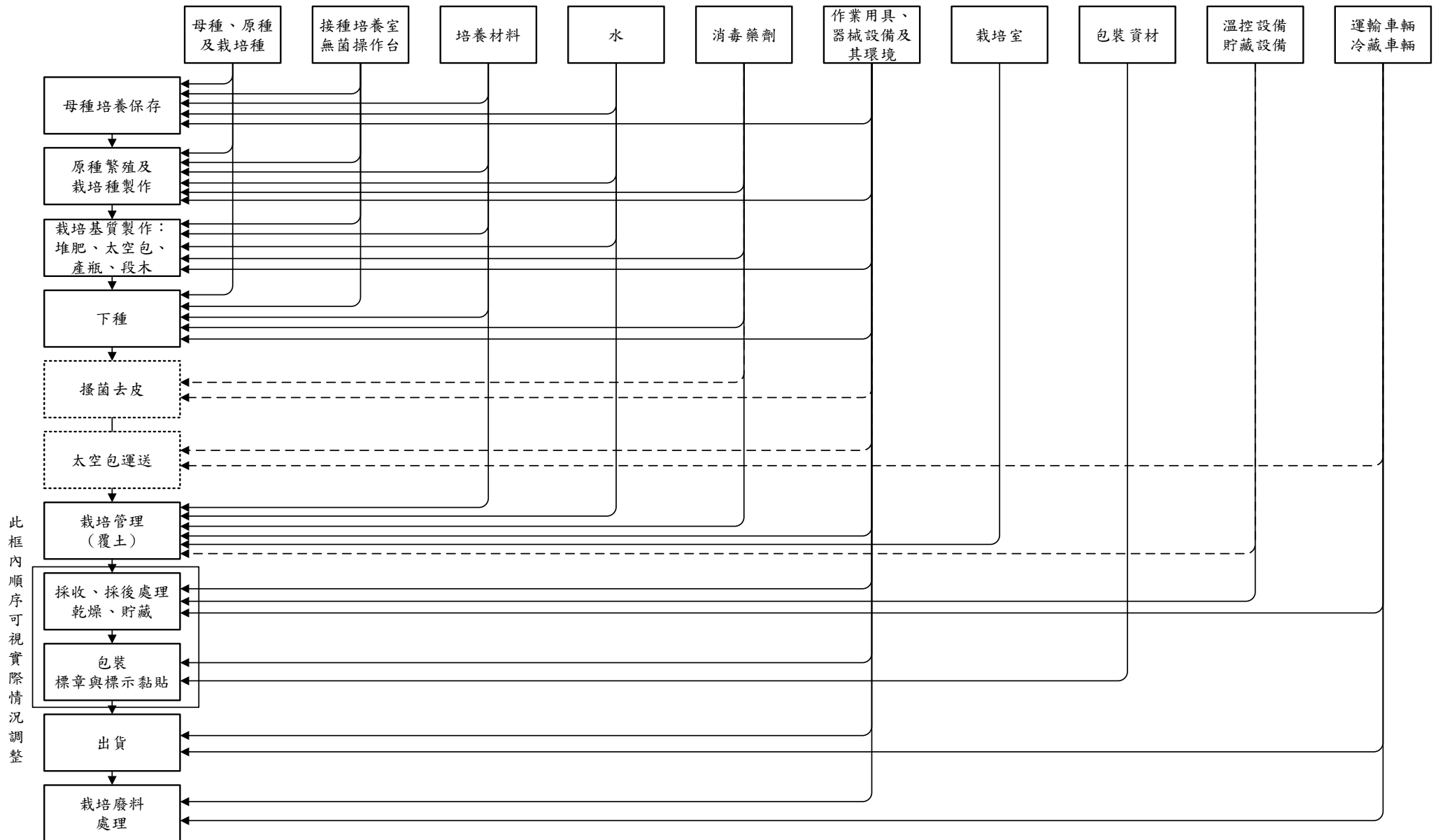
一、生產及出貨作業流程圖(一般蔬菜類通用版)



備註：1.依不同作物類別，作業流程略有不同，上圖中實線部分為蔬菜類通用之生產及出貨作業流程及其相關物品、材料、設備，虛線部分則可視實際流程調整，供使用者參考。

2.採後處理：清洗、整修(不含可供食用部位之分切)、去除雜質、選別、分級、預冷、理貨、去殼/去莢(需再經烹煮之非即食性產品)及乾燥(適用品項：金針、乾香菇、未經分切且未經調味之非即食性蔬菜乾)。

二、生產及出貨作業流程圖(茸菜類)



備註：1.依不同茸菜類別，作業流程略有不同，上圖中實線部分為茸菜類通用之生產及出貨作業流程及其相關物品、材料、設備，虛線部分則可視實際流程調整，供使用者參考。

2.乾燥：指香菇乾燥之過程。

三、生產及出貨作業風險管理內容一覽表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
1. 共通事項						
1.1	· 生產場區之合法性		· 場區與設施使用合法性	· 未取得生產場區或土地或農業設施之合法使用權	· 取得生產場區或土地或農業設施合法使用之證明文件或切結書	· 驗證土地籍冊、租約等合法使用證明或切結書 · 主管機關核發之農業用地作農業設施容許使用同意書 · 自我查核表
1.2	· 作業人員	· 衛生	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 異物	· 作業人員的衛生管理、服裝清潔或健康狀態不良 · 衛生設備(如廁所、洗手設施等)或工作習慣的管理不良	· 落實人員衛生管理、作業服裝的清潔維持以及人員健康狀態的確認 · 衛生設備的清潔維護及工作習慣良好管理(如限定抽菸飲食區)	· 表 20.作業人員衛生及健康狀態檢查紀錄 · 相關專業證照或訓練紀錄 · 自我查核表
		· 安全	· 作業環境不安全 · 無防護措施 · 無基本急救準備	· 未建立安全的作業環境或具有潛在危害 · 未做好防護措施而造成人員健康的危害 · 未準備基本急救用具或設備於工作場所附近可供緊急應變使用	· 確認作業場所的安全、移除可能危害的事物、放置警示標語(如斜坡、農藥儲放櫃等) · 確實提供相關防護措施、要求人員必要時應使用防護衣物設備，以確保作業人員安全 · 放置基本急救用具或設備於工作場所附近以供緊急事故時取用	
		· 訓練	· 作業人員操作不當	· 作業人員相關知識或技巧訓練不足，而對產品品質、食品安全或人員健康等造成危害	· 安排作業人員參加生產管理相關訓練、取得專業證照等，且持續接受相關工作訓練	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
1.3	作業場所 (包含田區、溫網室、植物工廠、萵菜類生產之栽培室或栽培場、採後處理、包裝、貼標、貯藏等)	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) - 異物或其他污染物	- 作業場所之清潔衛生管理不良，或掉落之殘株或廢棄物未及時清理，孳生有害生物 - 無防護措施，或設施破損未即時維護修補，致使有害生物或異物進入接觸產品	- 檢查維護田間或作業場所之清潔衛生管理，隨時保持場所之清潔，檢查異物或有害生物發生情形，必要時進行適當防治，廢棄物管理參閱1.5 - 作業前後檢查生產場區移除異物，維護修補所使用設施，避免有害生物或異物污染產品	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 自我查核表
1.4	作業用具、容器、器械設備及車輛 (包含一般蔬菜類及萵菜類栽培過程、採收、採後處理、包裝、貼標、貯藏及產品運輸等)	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 作業用具、器械設備及車輛異常	- 作業用具、容器、器械設備、車輛或其儲放環境的衛生管理不良，導致有害生物孳生傳播 - 作業用具、容器、器械設備及車輛使用前後未適時清潔維護，或運輸設備及車輛密封性不佳，導致交叉污染 - 作業用具、容器、器械設備及車輛未維護、檢修或校準(如農藥秤量、溫控設備等)而產生危害	- 維護作業用具、容器、器械設備、車輛及其儲放環境的衛生管理，避免有害生物孳生 - 作業用具、容器、器械設備及車輛使用前後進行檢查並適時清洗消毒，且於車輛裝貨處加蓋或用帆布遮蔽，避免交叉污染或異物殘留 - 作業用具、容器、器械設備及車輛適時保養、檢修或校準	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 自我查核表
1.5	廢棄物管理 (例：農藥空容器、肥料袋、作物殘體、菇類培植廢棄包之內容物、破損包材碎片、廢棄之介質、器具、塑膠布、網子等)	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) - 化學物質、重金屬或其他污染物 - 不良品	- 因廢棄物之收集、存放、隔離、運送等管理措施不良或清潔維護不當，造成有害生物孳生 - 廢棄物之有害成分外洩對農產品或環境造成污染 - 未清楚區別不良品，或與產品一同存放，因無法鑑別而未妥善廢棄或處理	- 田間生產或採後處理過程中所產生的廢棄物確實依照其分類進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理 - 廢棄物存放區持續清潔維護 - 不良品和產品存放區需明顯區隔且清楚標示，並有適當處理方式	- 廢棄物處理相關作業程序 - 廢棄物處理紀錄 - 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
1.6	· 紀錄	· 未建立工作紀錄或保留相關佐證文件 · 生產過程履歷無法完整追蹤及追溯	· 生產過程各項作業未即時填寫紀錄或未保存佐證資料 · 未將紀錄正確且完整輸入農糧產品產銷履歷資訊系統(L3)以供查核追溯	· 生產過程各項作業即時填寫紀錄並保存佐證資料 · 配合作物生長期適時完整更新農糧產品產銷履歷資訊系統(L3)之紀錄，維持產品的可追溯性	· 各階段工作紀錄及證明 · 農糧產品產銷履歷資訊系統(L3)紀錄 · 自我查核表
1.7	· 委外作業	· 農產品經營者與委外單位對產品之責任未明確 · 委外單位未遵守產銷履歷或相關法規要求	· 農產品經營者與委外單位無簽訂合約建立約束關係 · 委外單位不清楚相關規範或作業流程不符合相關規定	· 確實簽訂委託合約等相關文件，以確認彼此對產品之責任，保障產品品質與安全 · 合約文件應包括委外之產品、項目、作業流程及規範等資訊，確保其作業流程符合產銷履歷驗證及相關法規要求	· 表 23.產銷履歷農產品委外合作契約書等相關證明 · 委外單位資訊 · 委外項目作業紀錄 · 自我查核表
2. 農場管理					
2.1	· 生產場區歷史與環境	· 場區歷史 · 周邊環境有害物質	· 農場使用歷史造成的物理性、化學性及生物性危害 · 鄰近田區作物之農藥飄散、病媒防治環境用藥對農產品造成之污染，或是來自附近工廠、垃圾場、畜牧場、養殖場等可能的污染源	· 了解農場的使用歷史，避免選擇高風險場區種植 · 檢查周邊環境是否有可能的污染來源，並採取措施避免被污染	· 農場生產履歷紀錄 · 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
2.2	· 土壤	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 重金屬 · 農藥等化學物質 · 土壤理化性質與管理	· 有害生物或環境狀況嚴重(如連作障礙、天災等) · 土壤遭受重金屬污染或使用受污染之水源或資材 · 前期作物未依使用方法施用而導致農藥殘留 · 土壤管理不良(如土壤酸化、鹽化、水分管理不佳、施肥不當、耕作方式不當、土壤流失或土壤壓實等)	· 對土壤有害生物進行防除措施(如消毒、燻蒸等) · 避免使用受污染之水源或資材，必要時進行土壤分析，確保重金屬含量未超過管制標準值 · 確認前期作物依照安全用藥規定使用防治資材 · 運用土壤分析、適當的耕作、合理化施肥等管理方式，維持或改善土壤理化性質與有效肥力	· 表 3.栽培工作紀錄 · 表 6.肥料施用紀錄 · 表 9.有害生物防治或環境消毒資材施用紀錄 · 表 25.土壤重金屬分析 · 表 25.土壤肥力分析 · 上網查詢土壤監測背景值資料(註 1) · 自我查核表
2.3	· 水源 (包含灌溉水、清洗用水、配製養液或藥劑用水)	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 重金屬、化學物質或其他有害物質	· 水源受污染 · 使用未處理之污水	· 檢查水源或利用雨水或農田水利單位提供之水源、地下水等灌溉，必要時進行水質分析或更換水源 · 不使用未經處理之水源	· 表 25.水質分析報告 · 上網查詢水質監測背景值資料(註 1) · 自我查核表
2.4	· 栽培生產設施管理 (包含溫網室、棚架、支柱等)	· 溫網室、棚架、支柱等晃動傾倒或斷裂，影響生產作業或產品品質 · 環控設備異常	· 設施老舊、強風或颱風等天災使溫網室、棚架、支柱等無法堅固發揮其功能 · 環控設備請參閱 1.4	· 確認或維護溫網室、棚架、支柱等之穩固性 · 環控設備請參閱 1.4	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 自我查核表

註 1：農業委員會農業試驗所及農田水利署已針對全國農地土壤及灌溉水質進行監測並建立背景值資料庫，可於資料庫中查詢相關資訊。依風險控管原則，針對高風險潛勢區域，再加強稽核，倘鄰近有污染源，經風險評估需檢驗土壤及水之重金屬含量，相關檢測及判定基準，請參考權責主管機關所定規範及檢測方法，並建議驗證機構於抽樣檢測前應先與農產品經營者充分溝通，取得雙方合意。

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
3. 栽培過程管理 (育苗、農場準備、定植、栽培管理)					
3.1	· 繁殖材料使用管理	· 蕈菜類菌種	· 參閱 7. 蕈菜類專用項目	· 參閱 7. 蕈菜類專用項目	· 參閱 7. 蕈菜類專用項目
		· 種子 · 種苗 · 繁殖體	· 繁殖材料來源合法性 · 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 其他有害物質	· 繁殖材料來源不良或不明 · 若為非即食性豆芽菜，未採用產銷履歷驗證之種子 · 繁殖材料受有害生物感染或入侵 · 繁殖材料管理不良	· 請採購對象提供種子(苗)證明書、採購單據等，並確認品種 · 若為非即食性豆芽菜，應採用產銷履歷驗證之綠豆、黃豆或黑豆作為種子來源 · 確認繁殖材料消毒或種苗檢驗的紀錄 · 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防除措施
3.2	· 灌溉	· 供水	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 供水量異常	· 供水設備的清潔管理不當 · 灌溉水接觸到作物可供生食之部位 · 因天候異常產生豪雨、洪水事件或未妥善管理， 影響灌溉水質 ，或使灌溉水量過多或不足，導致可能的交叉污染、自然資源的浪費或是作物生長不良	· 做好供水設備的清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒 · 可能接觸到無須去皮、且採後未再清洗處理而直接供生食之蔬菜部位的灌溉水，參考飲用水標準 · 洪水或豪雨事件之後，建議檢查灌溉水品質，若確定水源已受污染，儘量間隔至少 60 天後再種植。水量不足地區可建立儲水設施或尋找其他水源，維護穩定供水方式
		· 排水	· 化學物質或其他有害物質	· 田區使用肥料、農藥、其他資材不當或過量而排放至河川或污染周遭環境	· 參閱 3.3 肥料之使用及 3.4 有害生物 防治資材之使用

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
3.2	· 灌溉	· 灌溉施肥 (水耕養液、灌溉施肥)	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 藥劑殘留 · 管線阻塞 · 養液或肥料選用不當 · 配製或施用方式不當	· 養液配製用具、肥灌設備管線、容器(如養液槽、栽植槽)的清潔維護管理不良 · 管線或容器使用後未清洗，導致藥劑殘留，污染或影響後續的使用 · 選用藥劑或肥料之純度或溶解度不足或管線變形、損壞、有異物 · 未確認作物養分需求、肥料或養液資材品質不良 · 配製或施用方法不正確(如濃度過高、鹽類沉澱)，導致作物生長不良或產生肥傷	· 養液配製用具、器械設備、管線、容器(如養液槽、栽植槽)清潔維護管理，請參閱 1.4 · 容器使用後適當清洗，一期作後或固定時間間隔進行管線清洗 · 選用純度、溶解度適合的藥劑或肥料，輸送管路避開日曬，避免空管結晶與高溫，定期對管線進行檢查 · 依照作物生長養分需求，以及肥灌或水耕之類別特性，選用適當的藥劑或資材 · 依照養分特性配製濃度適當的養液，並以正確方法施用	
3.3	· 肥料	· 採購使用或自製肥料	· 重金屬 · 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草種子等) · 施用肥料類型不適當 · 施用量或濃度不適當 · 肥料施用時機或施用部位不適當	· 購買來源不明之肥料 · 自製肥料原料受污染或來源不適宜 · 堆肥未腐熟或品質不良 · 未確認土壤肥力、未適當供應作物養分需求或比例及配製濃度不當，導致作物生長不良或產生肥傷 · 於接近採收期或於作物可生食部位施用有機質肥料(如液肥)，使農產品受污染	· 透過採購單據以確認使用肥料的品質 · 掌握自製肥料之製程及原料品質 · 堆肥需腐熟才能使用 · 依照土壤地力與作物生長之需求，依肥料之特性或配製適當之濃度，以噴施、撒施或條施等正確方式進行合理化施肥 · 接近採收時勿於作物可生食部位施用有機質肥料(如液肥)	· 表6.肥料施用紀錄 · 表8.肥料入出庫紀錄 · 表15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 表24.採購單據 · 表25.土壤肥力分析 · 表25.肥料檢驗報告 · 自我查核表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
3.3	· 肥料	· 管理與儲放	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草種子等) · 溫度及濕度 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 肥料儲放場所衛生管理不良 · 肥料儲放環境溫濕度管理不良導致肥料品質受損 · 肥料儲放地點或管理方式不適當使肥料受到外來污染或對農產品及環境造成污染	· 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 儲放於加蓋防漏之設施或地點，避免肥料受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質 · 避免將肥料直接堆放於地面，留意遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品	
3.4	· 有害生物 防治或環境消毒資材	· 採購 使用	· 農藥使用之合理性 · 防治資材之品質與合法性 · 防治資材之施用條件不當 · 防治資材之施用方式不當 · 施用防治資材後進入場區之管制 · 農藥殘留或施用過量	· 未優先或搭配採用非化學性防治方式，導致使用更多化學農藥增加環境負荷 · 採購及使用未合法登記之防治資材 · 施用於非登記作物或非對應之防治對象 · 未依照規定配製、施用防治資材並正確操作器具(如無人機)，或者環境消毒資材接觸到作物、農產品而造成藥害、環境污染或人體健康危害 · 施用防治資材後未對於田區出入進行管制，造成人員危害或防治效果降低 · 取用超過當次所需的劑量或未遵守稀釋倍數及施用量，導致農藥殘留量超過標準	· 依有害生物整合管理策略進行有害生物的管理(如應用栽培技術、物理性或生物性之方式搭配防治) · 保留採購單據並記錄廠商批號等資訊，查詢防治資材的合法性 · 確實選用合適對應之核准藥劑，施用於正確之有害生物或環境防治對象 · 依照規定配製或施用防治資材並正確操作器具，如無人機施藥須遵守農委會及交通部民航局相關規定，或施用環境消毒資材應避免接觸到作物或農產品 · 應訂定並執行施用防治資材後對於田區進出進行管制之措施 · 遵守藥劑指示說明取用正確的劑量、遵守稀釋倍數及施用量(如單位面積建議用量)，避免過量準備或使用	· 表 9.有害生物防治或環境消毒資材施用紀錄 · 表 11.有害生物防治或環境消毒資材入出庫紀錄 · 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 表 24.採購單據或農藥販售證明 · 自我查核表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
3.4	· 有害生物防治或環境消毒資材	· 管理與儲放	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 溫度、濕度與光照 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 防治資材保管場所的衛生管理不良 · 防治資材儲放環境的溫濕度管理不良，而使資材變質或品質降低 · 防治資材的儲放地點或管理方式不適當，使防治資材受到外來污染，或因溢出滲漏出而對農產品或環境造成污染、使人體健康受到危害	· 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 儲放於加蓋防漏之設施或地點，避免防治資材受到陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質 · 避免將防治資材直接放置於地面，應有專用堅固安全的空間(如櫃子、儲藏間)可儲放資材並由專人(如曾受訓者)管理。防治資材之儲放應依照農藥毒性警示潛在危害，並將液態資材置於粉狀資材下方或者各自獨立專櫃儲放(避免液體傾倒造成交叉污染)，具有防溢漏設備或措施(如較大的堅固容器或防溢砂)，並留意遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品	
3.5	· 其他資材(如培養土、栽培介質、育苗盤、被覆資材、土壤改良資材、植物生長輔助資材、葷菜類栽培基質或覆土資材等)		· 資材選用不適當 · 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 重金屬 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 資材種類或功能不適合使用需求 · 資材保管場所的衛生管理不良 · 資材來源或原料品質不良、釋出有毒物質等 · 資材因儲放環境或保管不當而變質或受到污染，對農產品或環境造成污染	· 購買種類或功能合適之資材 · 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 確認資材之來源及原料，必要時可檢驗分析資材之成分，若為回收再利用之介質，宜注意介質中肥份、藥劑之殘留狀況與有害生物污染狀況 · 注意資材儲放環境，避免資材受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質	· 表12.其他資材使用紀錄 · 表14.其他資材入出庫紀錄 · 表15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 表24.採購單據 · 表25.重金屬檢驗報告 · 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
3.6	· 栽培過程作業用具、器械設備及運輸車輛	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 化學物質或其他異物 · 作業用具、器械設備及運輸車輛異常	· 參閱 1.4	· 參閱 1.4	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 自我查核表
4. 採收					
4.1	· 採收產品	· 農藥殘留 超過容許量 · 重金屬殘留 超過標準 · 異物	· 採收時間未遵守安全採收期之規定， 或農藥施用不當 (參閱 3.5) · 土壤或栽培介質不良 ，參閱 2.2 及 3.5 · 採收作業程序不當導致污染	· 採收前確認安全採收期，以避免農藥殘留 · 對產品進行農藥、重金屬檢測 · 正確地採收與搬運產品，避免產品與採收容器直接接觸地面	· 表 17.採收及採後處理紀錄 · 表 25.農藥 或重金屬 殘留檢測 · 自我查核表
4.2	· 採收過程作業用具、容器、器械設備及運輸車輛	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 前次使用之殘留物質 · 作業用具、器械設備及運輸車輛異常	· 參閱 1.4	· 參閱 1.4	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 自我查核表
5. 採後處理：清洗、整修(不含可供食用部位之分切)、去除雜質、選別、分級、預冷、理貨、去殼/去莖(需再經烹煮之 非即食性 產品)，及乾燥(適用品項：金針、乾香菇、未經分切且未經調味之 非即食性 蔬菜乾)					
5.1	· 處理過程 (方法、流程、動線、人員、批次)	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) · 化學物質、異物或其他有害物質 · 處理方法或流程不當而影響產品品質	· 處理流程動線之溫度時間控管不佳或人員操作之衛生管理不良，導致有害生物孳生傳播，人員衛生請參閱 1.2 · 不同批次產品未適當分別而產生交叉污染 · 未訂定適當的處理程序或人員操作不當，人員訓練請參閱 1.2	· 處理流程動線之溫度時間控管及人員操作符合良好衛生管理，人員衛生請參閱 1.2 · 不同批次產品應適當分別以避免交叉污染 · 訂定適當的處理程序，並宣導人員一致性作業，人員訓練請參閱 1.2	· 表 17.採收及採後處理紀錄 · 表 18.乾操作業程序及其紀錄 · 品質管制紀錄表 · 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
5.2	- 處理用水或冰塊 (如清洗、預冷)	- 有害生物 (如病原微生物) - 重金屬、化學物質或其他異物	- 可能接觸產品之用水或冰塊，未確認水質安全性符合相關衛生標準 - 輸送管線設施或儲存地點，其水質未確認或管理而造成危害	若為無須去皮、直接供生食之可食用部位的處理用水或冰塊，應確保其微生物品質符合飲用水標準或冰類衛生標準 - 做好供水設備的清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒，必要時進行水質分析	- 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 表 25.水質分析報告或冰塊檢驗報告 - 表 25.有害微生物分析 自我查核表
5.3	處理場所	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) - 化學物質或其他異物	- 處理場所的衛生管理不良，請參閱 1.3 - 廢棄物管理不當或未及時移除、清洗，參閱 1.5 廢棄物管理	參閱 1.3 衛生管理 參閱 1.5 廢棄物管理	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 查核表
5.4	處理作業用具、容器、器械設備	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 作業用具、器械設備異常	參閱 1.4	參閱 1.4	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 自我查核表
5.5	乾燥前的原料	有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物、雜草等) 枯萎腐爛蟲害破損之產品或部位	- 原料貯放方式或環境不佳、或溫濕度控管不良，有害生物侵入或繁殖 - 原料品質有瑕疵	維持原料貯放環境之清潔衛生 選別時若有枯萎腐爛蟲害破損之產品或部位，應予以剔除	表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 表 17.採收及採後處理紀錄 自我查核表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
5.6	· 食品添加物 (金針適用)		· 不符合使用目的或範圍 · 超過殘留容許量	· 選用之食品添加物不符合使用目的或範圍 · 食品添加物使用過量或規格不符	· 選購具有許可證字號之食品添加物，且僅使用符合目的及範圍的食品添加物 · 訂定生產標準化作業程序，依食品安全衛生管理法之食品添加物使用範圍及限量暨規格標準等相關規定使用食品添加物	· 表 24.採購單據 · 表 25.相關添加物分析資料 · 食品添加物使用紀錄 · 自我查核表
6. 包裝、標章使用與產品標示黏貼、貯藏、出貨						
6.1	· 貯藏		· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 · 設備異常 · 批次不清楚或與非驗證產品混淆	· 設備或場所的溫度管理、衛生管理、交叉污染、檢修、維護不良等，請參閱 1.3 及 1.4 · 貯藏時未清楚分別批次或與非驗證產品混放導致無法鑑別	· 確認設備或場所之正常運作、維護、衛生管理及密閉性完整，請參閱 1.3 及 1.4 · 貯藏時應清楚分別批次，若與非驗證產品共同貯放，應分區作區隔並清楚標示	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 自我查核表
6.2	· 包裝與出貨	· 包裝資材	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 化學物質或其他異物	· 包裝資材儲放的環境清潔管理不良 · 包裝資材不良或不適當	· 維持包裝資材儲放環境的清潔 · 購買合適且完整無破損之包裝資材並保留憑證，若為無須去皮、可直接供生食的蔬菜，其包裝器具容器應符合食品器具容器包裝衛生標準	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 24.採購單據 · 自我查核表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
6.2	包裝與出貨	- 包裝及出貨之動線、人員 - 包裝用具、器械設備與貼標機具 - 出貨前檢查	- 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 包裝用具、器械設備與貼標機具異常 - 批次不清楚或與非驗證產品混淆	- 包裝及出貨流程動線以及人員操作之衛生管理不良，人員請參閱 1.2 - 包裝用具、器械設備與貼標機具請參閱 1.4 - 未清楚分別批次或與非驗證產品混放導致出貨無法鑑別	- 包裝及出貨流程動線依良好衛生規範原則妥善規劃，避免交叉污染，及人員操作符合良好衛生管理(參閱 1.2) - 包裝用具、器械設備與貼標機具請參閱 1.4 - 出貨前檢查產品已明確區分批次、以先進先出為原則；與非驗證產品應明確區隔，無非驗證產品混淆以驗證產品名義出貨	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 表 19.包裝及出貨紀錄 - 自我查核表
		標章、標示及批次追溯碼	- 標章、標示使用的合法性 - 標章使用數量不合理 - 標章保存管理不當 - 標示資訊不正確 - 批次追溯碼與資料不符	- 標章、應標示事項使用於未驗證產品，或印製於產品本身、容器或包裝上前未經驗證機構審核 - 標章使用數量與合理產量或實際包裝規格不相符 - 未完整保存標章或未妥善處理作廢標章 - 未依法規進行標示或標示內容錯誤 - 批次追溯碼無法查詢該農產品之產銷資訊或資訊不符合	- 建立有效區隔驗證產品與非驗證產品之管理方法，若標章或應標示事項採印製於產品本身、容器或包裝上者，印製前應經驗證機構審核通過，變更時亦同 - 正確填寫合理採收數量及包裝規格，記錄標章使用或作廢數量 - 完好保存標章使其不易毀損或遺失，並即時銷毀作廢標章 - 依照農產品生產及驗證管理法正確使用標章、標示 - 確認以批次追溯碼查詢到的資訊與該農產品相符	- 表 19.包裝及出貨紀錄 - 標章紀錄表 - 自我查核表
6.3	產品運輸容器、用具、設備及車輛		- 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、動物等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 設備、車輛異常	運輸容器、用具、設備及車輛請參閱 1.4	運輸容器、用具、設備及車輛請參閱 1.4	- 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
7. 蕈菜類專用項目					
A. 蕈菜類生產過程共通項目					
7.1	· 母種、原種、栽培種	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 異物 · 菌種退化或變異	· 菌種受有害生物或異物污染 · 培養過程管理不良	· 保有菌種純度 · 菌種場記錄培養保存資料	· 採購單據 · 表 26.菌種登記表 · 表 28.母種培養保存紀錄表 · 表 29.原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 自我查核表
7.2	· 培養基	· 培養基選擇與使用方法不當 · 培養基含有害物質 · 菌種退化或變異	· 培養基選擇錯誤 · 培養基調配不當 · 培養基劣質	· 選擇適當培養基 · 確認調配方法正確 · 採用優質培養基	· 採購單據 · 表 28.母種培養保存紀錄表 · 表 29.原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 自我查核表
7.3	· 培養材料 (主料及輔料)	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 重金屬 · 農藥	· 培養材料來源受污染 · 儲藏環境或作業環境之污染	· 確認材料來源、成分以及進行重金屬、農藥檢測 · 儲藏環境或作業環境清潔維護	· 採購單據 · 表 12.其他資材使用紀錄 · 表 14.其他資材入出庫紀錄 · 表 25.重金屬、農藥等檢測報告 · 表 27.栽培基質登記表 · 表 29.原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 表 30.太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表 · 自我查核表
7.4	· 接種室、培養室及其器械設備	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 消毒藥劑	· 清潔消毒不完全 · 消毒藥劑清洗不乾淨而導致藥劑殘留	· 參閱 1.3 及 1.4 · 消毒後之殘留藥劑要徹底清洗	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 自我查核表

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件
7.5	· 蒸氣爐、鍋爐及壓力容器	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 使用方法不當 · 器械設備異常	· 培養基質滅菌不完全 · 作業人員操作不當 · 器械設備維護不良	· 操作人員須備有相關證照或接受過相關訓練，參閱 1.2 · 設備操作正確 · 參閱 1.4	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 操作人員證照或訓練紀錄 · 自我查核表
B. 栽培基質製作與接種培養：太空包、產瓶、堆肥及段木栽培					
7.6	· 太空包、產瓶、堆肥、段木栽培用菌種	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 菌種退化變異或生長不良	· 培養期間菌種管理不良	· 接種或下種前必須檢查菌種	· 表 30.太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表 · 自我查核表
C. 搔菌去皮					
7.7	· 菌瓶	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 異物 · 菌種退化變異或生長不良	· 培養期間菌種管理不良	· 去皮前確實檢查菌瓶	· 表 31.搔菌去皮紀錄表 · 自我查核表
7.8	· 搔菌去皮器械設備	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、動物等) · 異物 · 器械設備異常	· 器械設備清理消毒不完全 · 器械設備維護不良	· 參閱 1.4	· 表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 表 16.器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 表 31.搔菌去皮紀錄表 · 自我查核表

四、蔬菜類作物生產及出貨作業自我查核表

◎符合程度：「必須」為一定要符合的項目，「建議」為無強制要求符合的項目，可提供農產品經營者自我加強提升。不論是「必須」或是「建議」的項目中，如有不適用者，請勾選不適用欄位並說明。

查核點		查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明			
					符合	不符合	不適用				
1. 共通事項											
◎ 確認日期：			◎查核者：								
生產場區之 合法性		1.1 是否有生產場區或土地的合法使用證明文件(土地籍冊、租約等) 或切結書 ？	每年	必須							
		1.2 若有農作產銷設施，是否符合 <u>申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法</u> ，並取得主管機關核發之農業用地作農業設施容許使用同意書？	每年	建議							
作業 人員	衛生	1.3 工作前是否檢查作業人員健康狀態及服裝乾淨衛生？	每天	必須							
		1.4 是否檢查參訪者進場前的健康狀態、及服裝乾淨衛生？	每天	必須							
		1.5 是否有限定飲食、抽煙的地方？	隨時	必須							
		1.6 附近是否有乾淨的廁所、洗手的地方可以使用？	隨時	建議							
		1.7 是否有乾淨的飲用水及休息區？	隨時	建議							
	安全	1.8 是否移除作業場所中可能的危險，並放置警示符號或標語？	隨時	必須							
		1.9 是否提供並要求可能接觸農藥、以及採後處理可能接觸產品的人員，必要時應使用防護衣物(鞋具、工作服、口罩、手套等)？	隨時	必須							
		1.10 工作場所附近是否有基本急救包或急救設備？	隨時	建議							
		1.11 工作場所是否張貼緊急事故處理方法及連絡電話？	隨時	建議							
		1.12 防護衣使用後是否和日常衣物分開清洗，並收在不會受污染的地方？	隨時	建議							
		1.13 人員是否參加講習(例如農藥、肥料、栽培管理、採後處理、機具操作、衛生、安全……等)或是取得證照？	不定期	建議							

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☑			說明
				符合	不符合	不適用	
作業場所 (包含田區、溫網室、植物工廠、葷菜類生產之栽培室或栽培場、採後處理、包裝、貼標、貯藏等)	1.14 是否維持作業場所的衛生管理與清潔維護？	隨時	必須				
	1.15 作業場所是否採取適當的防護措施，或即時維護修補破損的設施，避免有害生物或異物進入污染產品？	隨時	必須				
作業用具、容器、器械設備及運輸車輛 (包含一般蔬菜類及葷菜類栽培過程、採收、採後處理、乾燥、包裝、貼標、貯藏及產品運輸等)	1.16 使用前是否檢查確定乾淨才使用？使用後是否清潔？	使用前後	必須				
	1.17 是否有進行保養、檢修或校準？	每年	必須				
	1.18 儲放場所是否維持清潔？	隨時	必須				
	1.19 若為冷藏車或設備，溫度是否正常運作？	使用時	必須				
	1.20 運輸車廂是否加蓋或遮蔽，以保持密閉性不受污染？	運輸時	建議				
廢棄物管理	1.21 生產過程中廢棄物(如農藥空容器、肥料袋、作物殘體、破損包材碎片、介質器具等)，是否妥善收集、回收或處理？	隨時	必須				
	1.22 採後處理區及貯藏區中的廢棄物、不良品等，是否和產品明確區隔，且清楚標示？	隨時	必須				
	1.23 每次田間作業或採後處理作業後，是否清理廢棄物暫存區？	每次	必須				
紀錄	1.24 是否即時填寫種植、灌溉、施肥、施藥、採收、處理、出貨等作業紀錄，並保存單據、包裝、照片等？	隨時	必須				
	1.25 是否完整登打、更新農糧產品產銷履歷資訊平台系統(L3)之紀錄？	隨時	必須				
※生產過程中有委外作者須查核下列項目							
◎ 確認日期：				◎查核者：			
委外作業	1.26 是否具有委外單位的名稱、地址、負責人、電話？	委外前	必須				
	1.27 是否與委外單位簽訂合約？	委外前	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☑			說明
				符合	不符合	不適用	
	1.28 合約中是否有寫清楚委外的產品、作業項目、並要求雙方遵守產銷履歷驗證規定？	委外前	必須				
	1.29 若為委外代噴農藥，代噴人員是否取得代噴證照？	委外前	必須				
2. 農場管理							
◎ 確認日期： ◎查核者：							
生產場區歷史 與環境	2.1 附近 1 公里內是否有工廠、垃圾場、畜牧場？	每產季	必須				
	2.2 鄰近田區如有施用農藥，是否有任何措施以避免被污染？	每產季	必須				
	2.3 過去三年內的生產場區使用歷史，是否非高風險地區？	每產季	建議				
土壤	2.4 是否有土壤重金屬報告？	見註 1	必須				
	2.5 是否了解周邊與土壤中的有害生物或環境狀況(如連作障礙、天災等)，必要時實施對應措施？	每產季	建議				
	2.6 是否運用土壤分析、合理化施肥等方式，維持土壤理化性質與肥力？	隨時	建議				
水源 (包含灌溉水、清洗用水、稀釋養液或藥劑調配用水)	2.7 是否已確認水源未受有害生物或重金屬、化學物質等污染，並於必要時進行水質分析與有害生物檢測？	見註 1	必須				
	2.8 是否不使用未經處理之污水？	隨時	建議				
栽培生產設施 管理 (包含溫網室、棚架、支柱等)	2.9 是否確認溫網室、棚架、支柱等維持穩固，避免晃動傾倒或斷裂？	每產季	建議				

註 1：農業委員會農業試驗所及農田水利署已針對全國農地土壤及灌溉水質進行監測並建立背景值資料庫，可於資料庫中查詢相關資訊。依風險控管原則，針對高風險潛勢區域，再加強稽核，倘鄰近有污染源，經風險評估需檢驗土壤及水之重金屬含量，相關檢測及判定基準，請參考權責主管機關所定規範及檢測方法，並建議驗證機構於抽樣檢測前應先與農產品經營者充分溝通，取得雙方合意。

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明
				符合	不符合	不適用	
3. 栽培過程 (育苗、農場準備、定植、栽培管理)							
3.1 繁殖材料使用管理							
◎ 確認日期：		◎查核者：					
萵菜類菌種	3.1.1 萵菜類繁殖材料請填寫 7. 萵菜類專用項目						
種子 種苗 繁殖體 (包含自行育苗 以及外購種苗)	3.1.2 是否具有種子(苗)採購單據、或自己育苗的紀錄？	每產季	必須				
	3.1.3 是否有播種或定植紀錄？	每產季	必須				
	3.1.4 非即食性豆芽菜是否採用產銷履歷驗證的綠豆、黃豆或黑豆作為種子來源，並提供產銷履歷證明？	每產季	必須				
	3.1.5 繁殖材料是否保存在溫度適合而且乾淨的地方？	每週	建議				
	3.1.6 是否保存繁殖材料經消毒、化學處理(農藥被覆、燻蒸等)或檢驗的紀錄？	每產季	建議				
3.2 灌溉							
供水	3.2.1 如使用供水設備，是否運作正常，並維護清潔？	每月	必須				
	3.2.2 接觸無須去皮、且採後未再清洗而直接供生食之蔬菜部位的灌溉水，是否確認灌溉水的微生物品質？	隨時	必須				
	3.2.3 生產期間如有洪水或豪雨造成水源污染，是否重新檢驗灌溉水質，必要時間隔至少 60 天後再種植？	隨時	建議				
	3.2.4 是否有儲水塔或其它水源可調節供水？	隨時	建議				
排水	3.2.5 是否確認排水不會污染環境？	隨時	建議				
灌溉施肥 (水耕養液、 灌溉施肥)	3.2.6 供應養液之管線是否定期清洗？	每月	建議				
	3.2.7 是否選用純度、溶解度適合的藥劑或肥料？且輸送管路是否避開日曬？	隨時	建議				
	3.2.8 是否依照作物生長養分需求，選用適當的藥劑或資材，並以正確濃度與方法施用？	隨時	建議				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明
				符合	不符合	不適用	
3.3 肥料							
採購使用 或自製肥料	3.3.1 是否購買合法登記之肥料？	每批次	必須				
	3.3.2 肥料(或其原料)採購單據是否妥善保管？	每批次	必須				
	3.3.3 自製肥料是否保留其原料、製程紀錄？	每批次	必須				
	3.3.4 自製堆肥是否確保其腐熟後才使用？	每批次	必須				
	3.3.5 肥料施用紀錄是否包含： - 作物名稱、施用肥料名稱、施用日期、施用地點、施用量	隨時	必須				
	3.3.6 是否參考施肥標準或土壤分析結果，合理化施肥？	每產季	建議				
	3.3.7 作業人員是否熟悉肥料之選擇、施用及管理？	每產季	建議				
	3.3.8 自製堆肥是否有檢驗報告？	每批次	建議				
	3.3.9 接近採收時，是否不靠近作物可生食部位施用有機質肥料？	隨時	建議				
管理與儲放	3.3.10 是否具有肥料的入出庫管理紀錄？	隨時	必須				
	3.3.11 肥料是否避免直接碰到地面，並遠離水源與農產品？	隨時	必須				
	3.3.12 儲放場所是否依不同肥料區分放好，並維持乾淨？	隨時	建議				
	3.3.13 儲放場所是否有加蓋防漏、避免日曬或潮濕？	隨時	建議				
3.4 有害生物防治或環境消毒資材							
◎ 確認日期： ◎ 查核者：							
採購使用	3.4.1 人員是否熟悉農藥的配製及施用安全？	使用前	必須				
	3.4.2 是否了解允許使用農藥清單和農藥殘留安全容許標準？	使用前	必須				
	3.4.3 如果要外銷，是否知道對方國家的殘留安全容許標準？	使用前	必須				
	3.4.4 是否購買合法登記、可用於驗證作物或環境消毒之防治資材？	購買前	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☑			說明
				符合	不符合	不適用	
採購使用	3.4.5 是否保存購買單據或農藥販售證明？	每批次	必須				
	3.4.6 是否使用正確的農藥劑量、稀釋倍數，且未超過單位面積建議用量？	隨時	必須				
	3.4.7 如使用環境消毒資材，是否避免接觸到作物或產品？	隨時	必須				
	3.4.8 如用無人機施藥，是否遵守農委會、交通部民航局規定？	隨時	必須				
	3.4.9 配製或噴施農藥時，人員是否穿著防護衣，並注意風向安全性？	隨時	必須				
	3.4.10 防治資材施用紀錄，是否包含： - 作物名稱、農藥名稱、使用量、稀釋倍數、安全採收期、施用日期、施用地點、操作者姓名	隨時	必須				
	3.4.11 是否有參考技術手冊或農作物災害預警平台？	每產季	建議				
	3.4.12 是否搭配使用非化學農藥的防治方法？	每產季	建議				
	3.4.13 是否參考以前發生過有害生物的情形和以前施藥的效果，來規劃使用防治資材？	每產季	建議				
	3.4.14 是否輪流選用不同機制的藥劑，以避免產生抗藥性？	使用前	建議				
	3.4.15 是否採取措施以避免農藥飄散？	隨時	建議				
	3.4.16 施用農藥後，是否限制人員暫時不要進入田區？	使用後	建議				
	3.4.17 藥桶清洗液是否以安全方式處理，不影響環境或人員健康？	隨時	建議				
管理與儲放	3.4.18 是否填寫農藥的入出庫紀錄？	隨時	必須				
	3.4.19 農藥儲放是否有專人負責管理(例如：曾受農藥相關訓練者)？	隨時	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☑			說明
				符合	不符合	不適用	
管理與儲放	3.4.20 農藥儲放是否避免直接碰到地面，並遠離水源與農產品？	隨時	必須				
	3.4.21 儲放場所是否依不同的農藥區分放好，並維持乾淨？	隨時	必須				
	3.4.22 農藥儲放空間是否堅固、安全，並且有上鎖？	隨時	必須				
	3.4.23 儲放場所是否有加蓋防漏、避免日曬或潮濕？	隨時	建議				
	3.4.24 液態農藥是否放在固體狀農藥下方，或者各自獨立存放？	隨時	建議				
	3.4.25 是否確認儲放的農藥都保持在密封狀態？	隨時	建議				
	3.4.26 儲放場所是否通風良好？並有防溢漏容器或防溢砂？	隨時	建議				
3.5 其他資材 (如培養土、栽培介質、育苗盤、被覆資材、土壤改良資材、植物生長輔助資材、葦葉類栽培基質或覆土資材等)							
使用、管理 與儲放	3.5.1 使用的其它資材是否保留採購單據？	每批次	必須				
	3.5.2 使用資材之功能是否適合需求？不會對產品造成危害？	隨時	必須				
	3.5.3 儲放場所是否有加蓋防漏、避免日曬，並維持乾淨？	隨時	建議				
	3.5.4 介質、葦葉類栽培基質或覆土用之土壤、泥炭土、稻草等資材，使用前是否檢驗重金屬、農藥？	使用前	建議				
4. 採收							
採收產品	4.1 是否記錄採收日期、園地區塊、作業人員、採收量等資訊？	隨時	必須				
	4.2 是否於適當時間採收並遵守防治資材之安全採收期規定？	採收前	必須				
	4.3 採收時是否避免產品與採收容器直接接觸地面？	採收時	必須				
	4.4 採收前是否進行農藥殘留、重金屬等檢測？	採收前	建議				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明
				符合	不符合	不適用	
5. 採後處理：清洗、整修(不含可供食用部位之分切)、去除雜質、選別、分級、預冷、理貨、去殼/去莢(需再經烹煮之非即食性產品)，及乾燥(適用品項：金針、乾香菇、未經分切且未經調味之非即食性蔬菜乾)							
◎ 確認日期：		◎ 查核者：					
處理過程 (方法、流程、動線、人員、批次)	5.1 流程動線之溫度與時間控管是否適當？	隨時	必須				
	5.2 採後處理、乾燥之過程、及人員操作，是否注意衛生？	隨時	必須				
	5.3 不同批次產品是否分開處理，以避免交叉污染？	隨時	必須				
	5.4 是否記錄作業日期、人員、處理步驟等資料？	每批次	必須				
	5.5 是否有採後處理或乾燥的書面程序或流程圖？	隨時	建議				
處理用水或冰塊 (如清洗、預冷)	5.6 使用的水源或冰塊如果會接觸無須去皮且直接供生食之可食用部位，其微生物品質是否符合飲用水標準或冰類衛生標準？	隨時	必須				
	5.7 供水設備是否維護清潔，必要時過濾或消毒，或做水質分析？	每月	必須				
乾燥前的原料	5.8 是否維持原料貯放環境之清潔衛生？	隨時	必須				
	5.9 選別時發現枯萎腐爛蟲害破損之產品或部位，是否予以剔除？	每批次	必須				
食品添加物 (金針適用)	5.10 是否選購有食品添加物許可證字號的食品添加物？且僅使用符合目的及範圍的食品添加物，並保留採購單據？	隨時	必須				
	5.11 是否訂定生產標準化作業流程，依食品安全衛生管理法之食品添加物使用範圍及限量暨規格標準等相關規定使用食品添加物，並保留使用紀錄？	每批次	必須				
6. 包裝、標章使用與產品標示黏貼、貯藏、出貨							
◎ 確認日期：		◎ 查核者：					
貯藏	6.1 產品是否按照收穫批次、選別、包裝日期進行區分？	隨時	必須				
	6.2 如與非驗證產品共同貯放，是否明確區隔並標示清楚？	隨時	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☑			說明
				符合	不符合	不適用	
包裝資材	6.3 包裝資材是否保留採購單據？	每批次	必須				
	6.4 包裝資材的儲放環境是否維護清潔？	隨時	必須				
	6.5 包裝資材是否乾淨，且不會污染產品？	每批次	必須				
	6.6 若為無須去皮、可直接供生食的蔬菜，其包裝器具容器是否符合食品器具容器包裝衛生標準？	每批次	必須				
包裝及出貨之 動線、人員	6.7 包裝及出貨之過程、及人員操作，是否避免交叉污染？	隨時	必須				
	6.8 產品包裝出貨紀錄是否含括包裝批次、日期、作業人員等紀錄？	每批次	必須				
	6.9 產品銷售紀錄是否含括生產者、出貨日、品名、數量、銷售對象等紀錄？	隨時	必須				
	6.10 產品是否可明確區分批次，並以先進先出為原則？	出貨前	必須				
	6.11 非驗證產品是否不會混淆以驗證名義出貨？	隨時	必須				
	6.12 是否以金屬檢測機或目視檢查產品中沒有金屬或異物(如小石子等)？	包裝前	建議				
標章、標示 及批次追溯碼 (初次申請不適用)	6.13 產銷履歷驗證標章是否使用於正確的產品上？	隨時	必須				
	6.14 經驗證通過之產銷履歷農產品是否使用標章並載明驗證機構名稱？是否於產品本身、包裝或容器明顯處標示下列事項，並與驗證證書完全相符合？(依農產品生產及驗證管理法第 11 條) - 品名 - 原料名稱 - 淨重、容量、數量或度量 - 農產品經營者名稱、電話號碼及地址；其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址 - 原產地 - 驗證農產品標章、驗證產品編號、字號或追溯碼及驗證機構名稱 - 驗證資訊之查詢管道 - 其他經中央主管機關公告之事項	隨時	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明
				符合	不符合	不適用	
標章、標示 及批次追溯碼 (初次申請不適用)	6.15 批次追溯碼是否可以查到該產品之正確生產資訊？	隨時	必須				
	6.16 標章是否 良好管理 ，無出借他人使用？	隨時	必須				
	6.17 標章是否在驗證有效期間使用？	隨時	必須				
	6.18 標章使用及作廢紀錄是否完整？現場標章數量是否與使用紀錄相符？	每批次	必須				
	6.19 標章或應標示事項採印製於產品本身、容器或包裝上者，印製前或變更時是否經驗證機構審核通過？	印製前	必須				

查核點	查核項目	查核 頻率	符合 程度	☒			說明				
				符合	不符合	不適用					
7. 蕈菜類專用項目											
A. 蕈菜類生產過程共通項目											
◎ 確認日期： ◎ 查核者：											
母種、原種、 栽培種	7.1 是否保留菌種來源紀錄或採購單據？	每批次	必須								
	7.2 菌種是否保存在適當環境(溫度與清潔)？	隨時	必須								
	7.3 菌種培養過程是否具有紀錄？	每批次	必須								
	7.4 使用前確認菌種是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須								
培養基	7.5 是否選購適當培養基並保留採購單據？	每批次	必須								
	7.6 自製培養基是否選用適當培養基並保留配製紀錄及原料採購單據？	每批次	必須								
培養材料 (主料及輔料)	7.7 材料來源是否明確？並保管採購單據、材料使用與出入庫紀錄？	每批次	必須								
	7.8 培養材料儲放環境是否維持清潔？	每週	必須								
	7.9 是否進行材料之重金屬、農藥之含量檢測？	每批次	建議								
接種室、培養室 及其器械設備	7.10 接種室及培養室若有使用消毒藥劑，是否保留使用紀錄？且消毒藥劑使用後是否清洗乾淨？	隨時	必須								
蒸氣爐、鍋爐及 壓力容器	7.11 操作人員是否有相關證照或接受過相關訓練？	每年	必須								
	7.12 設備操作是否正確？	隨時	必須								
B. 栽培基質製作與接種培養：太空包、產瓶、堆肥及段木栽培											
太空包、產瓶、 堆肥及段木栽培 用菌種	7.13 接種或下種前確認菌種是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須								
C. 搔菌去皮											
菌瓶	7.14 去皮前檢查菌瓶是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須								

五、蔬菜類作物產銷履歷紀錄簿



主辦單位：行政院農業委員會

輔導單位：

栽培年期： / 年

產銷履歷農產品驗證基準五、(三)：農產品經營者生產產銷履歷農產品，應根據操作事實，逐批詳實記錄作業時間、原料與資材之使用、作業流程與內容、製品出貨時間及數量，並填載各批次產品之查核表與其所附憑證及紀錄文件、基本資料及驗證作業相關書表。紀錄文件除臺灣良好農業規範所定格式外，農產品經營者得依作業需求自行設計。

註：本產銷履歷紀錄簿格式為蔬菜類通用格式，建議依農產品經營者之實際需求及各驗證機構之查核要求填寫適用的表單。

表 1-1.基本資料

單位名稱						2 吋 正面 照片	
經營農戶姓名							
聯絡電話		電話 () 傳真 () 行動電話：					
住 址							
e-mail					栽培總面積 公頃		
編號	農地地籍號碼					面積	種植作物
1	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
2	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
3	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
4	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
5	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
6	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
7	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
8	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
9	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
10	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
備註							

表 2.種子(苗)登記表

(若為葷菜類請填寫葷菜類專用表格)

作物	種子(苗)來源	育苗(購入)日期/種類
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物： 栽培品種：	☐ 自行育苗 ☐ 購買來源： _____	____年____月____日
		☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 3.栽培工作紀錄

作業日期	田區代號	作物	作業內容 (可填寫代碼)	各工作項目代碼
				1. 耕地管理： (1-1) 整地 (1-2) 作畦 (1-3) 配置灌溉/澆水管線 (1-4) 土壤改良 (1-5) 土壤消毒 (1-6) 設施操作 (1-7) 開溝 (1-8) 遮蔭網 2. 介質管理： (2-1) 介質消毒 (2-2) 裝袋作業 (2-3) 上架 (2-4) 介質調配 (2-5) 養液配置 3. 種植/種苗繁殖： (3-1) 播種 (3-2) 育苗 (3-3) 定植(移植) (3-4) 播種前種子處理 4. 田間栽培管理： (4-1) 中耕 (4-2) 灌溉/澆水 (4-3) 培土 (4-4) 摘葉 (4-5) 缺株補植 (4-6) 整蔓 (4-7) 授粉 (4-8) 套袋 (4-9) 立支柱 5. 施肥 (5-1) 基肥 (5-2) 追肥 (5-3) 液肥 6. 有害生物防治： (6-1) 施用防治資材 (6-2) 栽培防治 (6-3) 物理防治 (6-4) 生物防治 (6-5) 忌避作物 (6-6) 人工除草 (6-7) 覆蓋 (6-8) 機械中耕 7. 採收 (7-1) 採收 (7-2) 產季結束 8. 其他 若非上述內容，請填寫其他並註明工作內容。

※本表不敷使用時，請自行影印。也可利用電子檔或從 L3 系統登打後列印。

表 4.養液配製紀錄

配製日期	資材代碼或 資材名稱	使用量 (公斤.公升)	配製流程簡述

最終 pH 值：	最終 EC 值(mS/cm)：
配製人員：	

表 5.養液配製資材與代碼對照表

資材 代碼	資材名稱	資材 代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 6.肥料施用紀錄

使用日期	田區代號	作物	施肥別 (基肥.追肥)	資材代碼或 資材名稱	肥料使用量 (公斤.公升)	稀釋倍數 (液肥適用)	操作人員
若為自製堆肥/液肥，簡述製作流程：							

表 7.肥料資材與代碼對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 8.肥料入出庫紀錄

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 9.有害生物防治或環境消毒資材施用紀錄

使用日期	田區代號	作物	防治對象	資材代碼或名稱	用水量(公升)	藥劑使用量(公斤.公升)	稀釋倍數	安全採收期(天)	操作人員/方式
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他
									☐ 噴灑 ☐ 撒施 ☐ 灌注 ☐ 其他

表 10.防治資材與代碼對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 12.其他資材使用紀錄

使用日期	田區代號	作物	資材代碼或 資材名稱	使用量	操作人員	備註 (例：用途、使用方法等)

表 13.其他資材與代碼對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 14.其他資材入出庫紀錄

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____ 包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 15.場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄

日期	項目	作業內容	記錄人
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 16.器具/機械/設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄

日期	項目	作業內容	記錄人
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 貨車 ☐ 其他:_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他:_____	

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 17.採收及採後處理紀錄

◎「採後處理內容」欄位，請依各種作物採收後不同的處理方式勾選，若無選項請於其他處自行填寫。

◎「驗證狀態」欄位，若同時向兩間以上驗證機構申請驗證，請分別填寫驗證機構名稱。

採收日期	田區代號	作物名稱	批次編號 或履歷編號	採收重量 (處理前) (公斤)	處理日期	採後處理內容	處理後重量 (公斤)	驗證狀態
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____
						☐ 清洗 ☐ 整修 ☐ 去雜 ☐ 分級 ☐ 預冷 ☐ 冷藏 ☐ 去殼/去莢 ☐ 其他_____		☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 18.乾燥作業紀錄

◎適用品項：金針、乾香菇、未經分切且未經調味之蔬菜乾。

◎處理場所：_____

處理 日期	品項	鮮重 (公斤)	作業內容	乾重 (公斤)	備註
	批次編號				
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		
			☐ 金針浸泡_____溶液：濃度____% ____小時 ☐ 金針漂水_____分鐘 ☐ 日曬_____小時 ☐ 乾燥 _____℃ _____小時		

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 19.包裝及出貨紀錄

◎「驗證狀態」欄位，若同時向兩間以上驗證機構申請驗證，請分別填寫驗證機構名稱。

◎包裝場所：_____

販售 日期	產品 名稱	銷售對象	出貨量 (公斤)	包裝 規格	標章		驗證狀態
					使用 數量	作廢 數量	
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批次編號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 21.產銷履歷農產品委外合作契約書(例-可自行調整適用文字)

甲方(委託方)：

乙方(受託方)：

一、甲方(委託方)須依據農產品生產及驗證管理法，符合農產品經營者生產產銷履歷農產品之各階段作業基準，且應符合產銷履歷農產品生產過程臺灣良好農業規範(TGAP)-蔬菜類範圍，生產產銷履歷農產品_____供應給乙方，並確保農產品之品質符合產銷履歷農產品之法規，如品質因不符規定(例如：產品檢測出農藥殘留不符合)，造成違規事件，甲方須負相關法律責任。

二、乙方(受託方)受託處理產銷履歷農產品之_____作業，亦須依據農產品生產及驗證管理法，符合農產品經營者生產產銷履歷農產品之各階段作業基準，且應符合產銷履歷農產品生產過程臺灣良好農業規範(TGAP)-蔬菜類範圍，確實執行_____作業過程之紀錄及衛生管理，確保產銷履歷農產品之衛生及可追溯性，如因管理不當造成品質污染或標示錯誤等違規事件(例如：產品被非驗證產品混淆或造成污染、產品標示不合規定等)，乙方須負相關法律責任。

三、乙方(受託方)須配合甲方之申請產銷履歷驗證流程，接受驗證單位執行文件審查及現場稽核等作業。

四、其他事項：

五、本委託書一式二份，各執乙份存執。

甲方：(公司章)

負責人 (簽章)

身分證字號

電話

地址

乙方：(公司章)

負責人 (簽章)

身分證字號

電話

地址

中華民國 年 月 日

表 22.客戶抱怨/回饋紀錄

日期	客戶名稱	客戶電話	客訴內容	處理結果	處理人 簽名/日期

表 23.產品回收處理紀錄

◎每一個批次的下架回收產品，請單獨填寫一張。

◎產品：_____；本批次產品編碼：_____

本批次之採收日期/採收場區				
本批次之 ☐ 總採收數量 或 ☐ 採後處理後總數量				
本批次尚未出貨的數量 /目前存放地點				
下架或回收的原因				
本批次已出貨產品之下架回收情形				
下游業者名稱	業者 1	業者 2	業者 3	業者 4
聯絡日期				
聯絡電話				
出貨日期				
出貨數量				
貼標數量				
下架回收日期				
☐ 下架 ☐ 回收 數量				
下架回收產品 後續處理方式/地點				

※本表不敷使用時，請自行影印。

表 24.資材採購單據黏貼處

This image shows a completely blank white page. It is surrounded by a thin, uniform black rectangular border. There are no markings, text, or illustrations on the page itself.

表 25.各種檢驗分析表黏貼處

收件日期： / /

☐土壤 ☐水質 ☐重金屬含量 ☐農藥殘留 ☐自製堆肥 ☐其他:_____

表 28.母種培養保存紀錄表(每批一張)

品種：	品種來源：
菌種製作日期： 年 月 日	培養容器： ☐ 試管 ☐ 菌種瓶 ☐ 其他
培養基購入證明： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
培養基：	
保存設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
保存設備性能運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：	
保存容器： ☐ 試管 ☐ 菌種瓶 ☐ 安瓶 ☐ 其他：_____	
保存方式： ☐ 室溫保存 ☐ 4-10℃保存 ☐ -80℃保存 ☐ 溶液保存 ☐ 液態氮保存 ☐ 其他：_____	
保存數量：試管_____支，菌種瓶_____瓶，安瓶_____瓶，其他：_____	
記錄者：	填寫日期：

表 29.原種繁殖及栽培種培製紀錄表(每批一張)

品種：		
菌種批號：		菌種製作日期：
菌種培養基質資材編號：		
1.木屑	2.棉籽殼	3.玉米芯
4.玉米梗	5.粉頭	6.米糠
7.麥粒	8.石灰	9.石膏
10.碳酸鈣	11.	12.
13.	14.	15.
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
資材貯藏場所清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
接種培養室及其設備清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
接種室與培養室及其設備消毒： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		消毒劑：
無菌操作台清潔消毒： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		消毒劑：
無菌操作台雜菌培養檢查： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
無菌操作台性能運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器定期檢驗維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作人員證照： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作說明書： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作正確： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
記錄者：		填寫日期：

表 30.太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表(每批一張)

品種：			
批號：		栽培基質製作日期：	
		下種/接種日期：	
栽培基質資材編號：			
1. 木屑	2. 棉籽殼	3. 玉米梗	4. 米糠
5. 粉頭	6. 石灰	7. 豆餅粉	8. 稻草
9. 黃豆粉	10. 雞糞	11. 過磷酸鈣	12. 尿素
13. 碳酸鈣	14.	15.	16.
17.	18.	19.	20.
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
使用基質之重金屬每季或每期檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
使用之資材來源明確並有證明： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
資材貯藏場所清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器定期檢驗維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作人員證照： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作說明書： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作正確： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
接種室與培養室(堆肥發酵室)及其設備清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
接種室與培養室(堆肥發酵室)及其設備消毒： ☐ 無 ☐ 有，消毒劑： 濃度： 日期：			
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
接種前檢查菌種： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
培養期間進行菌絲生長及雜菌害蟲檢查： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
培養期間發生大規模菌絲生長不良或雜菌害蟲： ☐ 無 ☐ 菌絲生長不良 ☐ 雜菌 ☐ 害蟲			
培養期間施用藥劑： ☐ 無 ☐ 有，藥劑： 使用量： 日期：			
記錄者：		填寫日期：	

表 31.搔菌去皮紀錄表(每月一次)

機械設備維護日期：	上次維護日期：
目前批號：	上次維護批號：
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：	
搔菌去皮作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
搔菌去皮作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
維護人員：	
記錄者：	填寫日期：

表 32.栽培管理生產紀錄表(每栽培室一張)

栽培室(場)編號：	菇類品種：		
太空包/產瓶/堆肥/段木生產批號或購入批號：	入室(場)日期：		
△太空包來源： ☐ 自製 ☐ 購買，購自通過生產履歷認證製包場 ☐ 是 ☐ 否			
△太空包重金屬每季或每期經檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明： (購自通過生產履歷認證製包場可免填)			
△覆土滅菌處理： ☐ 無 ☐ 有，處理方法：			
△覆土酸鹼度調節處理： ☐ 無 ☐ 有，處理方法：			
△覆土重金屬每季或每期檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
△覆土處理機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
水質及其重金屬與農藥經檢測合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
栽培室(場)使用前清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
栽培室(場)使用前消毒： ☐ 無 ☐ 有：	藥劑：	使用量：	日期：
△太空包開包前消毒： ☐ 無 ☐ 有：	藥劑：	使用量：	日期：
△產瓶開蓋前消毒： ☐ 無 ☐ 有：	藥劑：	使用量：	日期：
△開包日期：		△刺激日期：	
栽培室設備維護良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
栽培環境衛生維護良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
環控設備系統運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
作業人員衛生管理良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
菇體生長發育正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
栽培出菇期間施用藥劑： ☐ 無 ☐ 有 (請詳細填寫於有害生物資材施用紀錄表)			
每季或每期進行產品採收前檢驗重金屬與農藥是否合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因：			
記錄者：		填寫日期：	

△為非必填項目，若栽培過程中有該項目則須確實填寫。

表 33.其他記事

日期： 年 月 日
日期： 年 月 日
日期： 年 月 日
日期： 年 月 日