

113 年糧商業者衛生安全評核計畫

農糧署 113.04.16

- 一、目的：為提升國內碾米廠環境衛生，精進國產米品質，推廣稻米產業至國際市場，農業部農糧署自 106 年起委託中華穀類食品工業技術研究所，研擬國內碾米業者得以遵行之衛生管理標準，並已納入於公糧業者辦理白米加工業務審核機制；為使前揭標準於一般糧商業者得以依循，研擬本評核計畫，藉由中華民國米穀商業同業公會、各縣市米穀公會共同輔導業者，逐步推動國內糧商業者之衛生管理工作。
- 二、辦理期程：自公告日至 113 年 12 月 31 日止。
 1. 辦理說明會：自公告日至 113 年 5 月 31 日，於北、中、南、東各辦理一場說明會，說明計畫相關規定、辦理方式、評核基準等內容。
 2. 報名期間：自 113 年 6 月 1 日至 6 月 30 日止，由業者自行報名，或由各縣市米穀公會推薦名單（報名表如附件 1-1），並由中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）協助受理報名。
 3. 評核業者確認：113 年 7 月 1 日至 7 月 31 日止。
 4. 體檢服務：113 年 8 月 1 日至 8 月 31 日止。
 5. 全國評核工作：113 年 9 月 1 日至 10 月 31 日止。
 6. 專家會議：113 年 11 月 15 日前。
 7. 評核結果確認：113 年 11 月 30 日前。
- 三、辦理單位
 1. 主辦單位：農業部農糧署（以下簡稱本署）。
 2. 協辦單位：中華民國米穀商業同業公會（以下簡稱商業會）、各縣市米穀公會、農糧署各區分署。
 3. 執行單位：穀研所。
- 四、參與對象及組別：
 1. 須為有向本署各區分署辦理糧商登記有案，且糧食業務種類含「加工」業務之糧商業者，加工量能至少須 3 公噸/小時以上糙米或白米。
 2. 包含未曾參與、曾參與過公糧業者白米廠評核（以下簡稱白米評核）之糧商業者皆可參加。
 3. 本計畫依是、否曾參與過白米評核，分為菁英組、一般組，其中各縣市之一般組家數占該縣市納入全國評核家數之 30% 以上（以四捨五入方式計算，不足一家者，該縣市一般組參賽家數得為 0 家）。
 4. 參與本評核計畫之糧商，其所屬之縣市（或公會），以糧商登記所在縣市及加入之公會為主。
- 五、報名方式：
 1. 本計畫由糧商業者自行報名，或由各縣市米穀公會推薦名單，自行報名

或推薦報名皆須填寫報名表。

2. 檢附文件：請填具或提供以下文件，供檢核之用。
 - (1) 報名表（附件 1-1）。
 - (2) 糧商登記證明文件。
 - (3) 土地、建物合法使用文件及謄本，及廠房配置圖。
 - (4) 個人資料蒐集、處理、利用同意書（附件 1-2）。
3. 報名資料請寄送至穀研所（24937 新北市八里區中山路三段 223 號），聯繫窗口梁小姐（02-26101010-251）。

六、實施方法：

1. 各縣市（或公會）納入全國評核之糧商家數詳如附件 2，以各縣市（或公會）具加工業務糧商家數、占全國具加工業務糧商家數之比例*30 家，以四捨五入方式計算，不足一家者，取至少一家為計算原則。
2. 報名期間至 6 月 30 日止，各縣市（或公會）之報名家數，倘未達得納入全國評核之糧商家數，原則依實際報名情形進入全國評核；倘超過得納入全國評核之糧商家數，則由商業會及縣市米穀公會共同排定優先排序，進入全國評核，全國評核家數以 30 家為原則，必要時得由本署彈性調整。
3. 最終進入全國評核業者家數，由本署（委託穀研所辦理）按報名情形進行書面審查，並邀集專家學者討論後，於 7 月 31 日前公布於農糧署官網。
4. 全國實地評核工作委由穀研所於 9 月 1 日至 10 月 31 日辦理，每場皆由具評核資格之評核員 2-3 名進行評分，並由業者會同，另分署、公會亦得會同參加，現場製作評核表、並由所有會同人員簽名，每項評核項目須由業者於會同時協助拍攝至少一張以上照片，於評核結束時將照片電子檔提供評核員確認及帶回，作為後續佐證參考。
5. 全國實地評核結束後，召開專家會議，邀集產官學界代表，就實地評核得分進行討論及排序，確保公平公正客觀。
6. 全國評核成績優異者，給予業者獎勵金。

七、評核基準：以下列項目加計總分，並排定優先序位。

1. 基本分數：按「碾米廠業者衛生管理實務手冊」評核表及評分基準進行評核（詳如附件 3），共計 33 項評核項目，每項目 1 至 5 分，本項總分合計 165 分。
2. GHP 評核項目：考量參加菁英組之業者，皆為已參加過白米評核之業者，爰增加食品良好衛生規範準則（以下簡稱 GHP 準則，103.11.07 版）評核項目（如附件 4），以利鑑別。
3. 加分項目：是否取得 ISO22000：2018（限 TAF 驗證機構核發之證書）、HACCP、二級品管、CAS、TAP、產銷履歷、有機等驗證（請於報名表據實填列）。

4. 委員評分：視政策配合度，或 ESG、企業社會責任等貢獻，由委員進行評分（請於報名表據實填列）。

評核基準	佔比	
	菁英組	一般組
基本分數	50%	70%
GHP	20%	--
加分項目	10%	10%
委員評分	20%	20%

八、體檢服務：

1. 有意願參加本評核計畫，但不熟稔相關規定或須由專家進行輔導之業者，得由穀研所協助辦理業者廠區體檢工作，體檢名單由各區分署於 7 月 31 日前推薦，並由本署依各區業者比例（或報名情形）進行分配。
2. 考量體檢服務名額有限，倘無法排入體檢之業者，可洽穀研所聯繫窗口梁小姐提供電話諮詢。

九、獎勵：二組成績冠、亞、季軍之糧商業者，分別核予新臺幣 5 萬元、3 萬元、1 萬元之獎勵金（兩組共計 18 萬元），二組獲得冠軍之所屬公會亦分別核予 1 萬元之獎勵金，並得搭配本署相關活動場合進行頒獎。

附件 1-1 糧商業者衛生安全評核計畫報名表

轄管分署	___區分署	所屬公會	_____縣/市米穀商業同業公會	
報名方式	<input type="checkbox"/> 自行報名 <input type="checkbox"/> 公會推薦		報名組別	<input type="checkbox"/> 菁英組 <input type="checkbox"/> 一般組
曾參與白米評核	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
糧商名稱			負責人	
聯絡窗口姓名		職稱	公司電話	
			手機	
e-mail				
登記地址				
聯絡地址				
基本資料	糧商登記字號： (請檢附糧商登記證明文件) 統一編號：		是否經營加工業務	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
廠房規模	乾燥設備：___套 礱穀設備：___套 精米設備：_____		加工量能公噸/小時	糙米：___ 白米：___
檢具土地建物合法使用文件及謄本	<input type="checkbox"/> 是：_____ <input type="checkbox"/> 否		廠房配置圖	<input type="checkbox"/> 是：_____ <input type="checkbox"/> 否
政策配合度及貢獻	_____ _____ (逐項填列)		是否取得相關認證	<input type="checkbox"/> 是：_____ _____ (逐項填列)
公司負責人：_____ (簽名或蓋章) 公司印鑑：_____ (大小章) (自行報名者請填此欄)				
公會推薦人：_____ (簽名或蓋章) 公會章戳：_____ (公會推薦者請填此欄)				

**113 年「糧商業者衛生安全評核計畫」
個人資料蒐集、處理、利用同意書**

農業部農糧署（以下簡稱本署）113 年度辦理「113 年糧商業者衛生安全評核計畫」，為利進行各項評核流程所需，向各糧商負責人及聯絡窗口蒐集個人資料，並依個人資料保護法相關規定，向您說明以下事項。

- 一、特定目的：140 農糧行政。
- 二、個人資料之類別：識別類：C001 辨識個人者：姓名、登記及聯絡地址、公司電話及手機、電子郵件。
- 三、個人資料利用之期間、地區、對象及方式：
 1. 利用期間：本計畫報名起至 113 年 12 月 31 日止。
 2. 利用地區：中華民國領域。
 3. 利用對象：本署。
 4. 利用方式：本署將依上開特定目的範圍內，合理使用臺端的個人資料，並將臺端的姓名等標示於相關文宣中。若有以下情形時（包括但不限於），如計畫及後續推廣之聯繫、民眾投訴、資料更新等，本署亦可能利用您所提供之個人資料與您聯繫。
- 四、臺端可依個人資料保護法第三條規定，向本署行使當事人權利，請填寫本署個人資料當事人權利行使申請書，郵寄至本署個人資料保護管理執行小組。

本人已瞭解上述說明事項，同意農業部農糧署依所列之個人資料類別蒐集本人之個人資料，且依個人資料保護法蒐集、處理及利用本人之個人資料。

此致

農業部農糧署

同意人：_____

附件 2 各縣市公會納入全國評核之糧商家數

縣市	公會	糧商家數 (有加工業務)	納入評核 一般組/全部 (以公會計)	備註
基隆市	基隆市米穀商業同業公會	1	0/1	*
臺北市	臺北市米穀商業同業公會	15	0/1	
新北市	新北市米穀商業同業公會	16	0/1	
桃園市	桃園市米穀商業同業公會	58	1/3	
新竹縣	新竹縣米穀商業同業公會	19	0/1	
新竹市	新竹市米穀商業同業公會	6	0/1	*
苗栗縣	苗栗縣米穀商業同業公會	31	1/2	
北區		146	2/10	
臺中市	臺中市米穀商業同業公會	4	0/1	*
	臺中市直轄市米穀商業同業公會	82	1/3	
彰化縣	彰化縣米穀商業同業公會	125	2/5	
南投縣	南投縣米穀商業同業公會	8	0/1	*
雲林縣	雲林縣米穀商業同業公會	97	1/4	
中區		316	4/14	
嘉義縣	嘉義縣米穀商業同業公會	59	1/3	
嘉義市	嘉義市米穀商業同業公會	10	0/1	*
臺南市	臺南市米穀商業同業公會	11	0/1	*
	臺南市直轄市米穀商業同業公會	66	1/3	
高雄市	高雄市米穀商業同業公會	2	0/1	*
	高雄市新米穀商業同業公會	29	0/1	
屏東縣	屏東縣米穀商業同業公會	43	1/2	
南區		220	3/12	
宜蘭縣	宜蘭縣米穀商業同業公會	38	1/2	
花蓮縣	花蓮縣米穀商業同業公會	24	0/1	
臺東縣	臺東縣米穀商業同業公會	35	1/2	
東區		97	2/5	
總計		779	11/41	

備註*：該縣市（或公會）得納入全國評核之糧商家數雖不足 1 家，但至少取 1 家為基本名額，且不限定一般組家數應占評核家數 30% 以上。

附件 3 「碾米廠業者衛生管理實務手冊」評核表及評分基準

評核項目	序號	評核內容	得分	評核情形 (描述優點、建議、缺失) (未達 3 分者應敘明缺失)
一、 建築與設施	1.1	建築物(碾米廠精米加工區)樓板、地面、縫隙保持清潔。		
	1.2	天花板及牆壁(精米加工區)沒有出現成片剝落、積塵、納垢或長黴情形。		
	1.3	精米加工區廠房通風良好，降低粉塵飄揚。		
	1.4	精米加工區所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗設有防鳥網、防蟲網等設施。		
	1.5	稻穀原料、糙米原料、成品倉庫及白米包裝區均應獨立設置並與其他區域隔離；白米包裝區若無法獨立設置，應有粉塵及蟲害控制措施。		
二、 衛生管理	2.1	工作人員於工作前應洗淨雙手。		
	2.2	精米加工區工作人員必須穿戴整潔工作衣帽，必要時戴口罩。		
	2.3	工作中不得抽菸、飲食、嚼檳榔或口香糖或其他污染食品之行為。		
	2.4	人員定期接受衛生教育訓練並留有紀錄。		
	2.5	精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物，並留有紀錄。		
	2.6	廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。		
	2.7	所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗維持清潔。		
	2.8	米袋(含噸袋)不得直接放置地面，無發生米袋破包情形，有破包應當立即清理。		
	2.9	成品區定期清潔並應作成紀錄。		
	2.10	化學藥劑應設專櫃放置，地點選擇於非加工作業場所，且通風良好區域，應設使用紀錄簿，詳記使用情形。		
	2.11	機油、針車油、潤滑油等機器設備使用之輔助用品應定位管理。		
	2.12	稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨並作成紀錄。		
三、 製程及品質管制	3.1	加工入料口加蓋並保持清潔，無蜘蛛網、灰塵，留有清潔紀錄。		
	3.2	礱穀機內部及底層有定期清理及維護，並作成紀錄。		
	3.3	精米機有定期清理及維護，並作成紀錄。		
	3.4	輸送設備(含斗升機、輸送帶、輸送米管、輸送斜坡)應有防止異物入侵措施，建議採密閉方式，內部定期清潔並做成紀錄。		
	3.5	包裝機及暫存桶保持乾淨，應有防止異物及昆蟲入侵措施，並作成紀錄。		
	3.6	應設有碾米產生的副產品專用貯存區，如米糠收集桶，保持密閉，並不可成為污染源，並留有紀錄。		

評核項目	序號	評核內容	得分	評核情形 (描述優點、建議、缺失) (未達3分者應敘明缺失)
	3.7	機械設備與器具使用前應確認其清潔，使用清洗後應保持清潔。設備器具不得直接置放於地面。 註：此條文的機器設備含零組件、維修保養器具、篩網、噴槍、車縫機、箕斗器具包含清掃器具。		
	3.8	碾米過程中，採取有效措施防止金屬或其他外來雜物等混入食米中。 註：此條文措施含強力磁鐵及或其他有效措施。		
	3.9	碾米作業後，確實清除地面殘存穀粒、碎米或雜物，並留有清潔紀錄。		
	3.10	集塵設備足夠，能有效吸除礮穀及精米作業場所之粉塵，若有不足可利用工業用吸塵器輔助。		
	3.11	暫存桶及成品儲存桶保持密閉，透氣孔透氣情形良好，且週遭有防止病媒侵入之設施。		
	3.12	加工區應裝設誘捕蟲害孳生設備，例如燈光誘殺器等，以降低害蟲發生，並留有紀錄。		
四、 成品倉儲管理	4.1	成品(不含噸袋包裝)儲藏應保持乾燥清潔，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免害蟲孳生。		
	4.2	所有的成品倉庫於進倉前或每年至少一次進行防蟲處理。		
	4.3	所有的棧板使用前應先進行清潔，以避免害蟲、黴菌交叉危害，並留有清潔紀錄。		
	4.4	倉儲區周圍保持清潔，無堆積廢棄物或包裝材料，對於廢棄物及包裝材料有適當處理措施避免交叉污染。		
合計總分：_____分。符合(達3分)：_____項；不符合(未達3分)：_____項，項次序號：_____。				
整體建議(其他)：				
評核結果	<input type="checkbox"/> 符合。 <input type="checkbox"/> 不符合。			
業者名稱				
業者地址				
參與評核人員 (簽章)	業者：	分署：		
	公會：	評核員：		
評核日期				

附件 4 食品良好衛生規範準則評核項目

序號	GHP 準則條文	GHP 準則條文內容	評核結果
1	第一章 / 第四條	廠區地面保持清潔，無塵土飛揚。	
2	第一章 / 第四條	廠區排水系統保持暢通，無異味。	
3	第一章 / 第四條	禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。	
4	第一章 / 第四條	牆壁、支柱及地面應保持清潔，無納垢、侵蝕或積水等情形。	
5	第一章 / 第四條	樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。	
6	第一章 / 第四條	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔。	
7	第一章 / 第四條	廠房內排水溝應設置防止病媒侵入之設施。	
8	第一章 / 第四條	照明設備應保持清潔。	
9	第一章 / 第四條	廠區通風良好、無不良氣味；通風口保持清潔；配管外表應保持清潔。	
10	第一章 / 第四條	場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。	
11	第一章 / 第四條	各廠區及廠房內應實施適當、有效之病媒防治措施。	
12	第一章 / 第四條	蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄；設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。	
13	第一章 / 第四條	直接與食品接觸用水符合飲用水水質標準。由自來水公司提供證明者，應可適用於供應商提供之報告，清洗設備與用具之水符合飲用水水質標準。	
14	第一章 / 第四條	使用地下水者，水源與化糞池、廢棄物堆積場應有 15 公尺以上之距離；應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。（自由有效餘氯:0.2~1.0 毫克/公升；pH6.0~8.5）。	
15	第一章 / 第四條	員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室與作業場所隔離(實質隔間)，並設置防止病媒侵入之設施。	
16	第一章 / 第四條	廁所設置地點應防止污染水源；不得正面開向食品作業場所(有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限)；應保持整潔，避免有異味；應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。	
17	第一章 / 第四條	於是當地點設置洗手設施，應有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙，必要時應有適當之消毒設施，並應於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法(洗手掛圖)，洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染(使用肘動式、電眼式、腳踏式水龍頭等，不可使用旋轉式水龍頭)。	
18	第一章 / 第四條	設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。	

序號	GHP 準則條文	GHP 準則條文內容	評核結果
19	第一章 / 第五條	新進人員應先經醫療機構檢查合格後始得聘僱(健康檢查項目應包含 A 型肝炎、結核病、傷寒)。	
20	第一章 / 第五條	雇主每年應主動辦理健康檢查一次(健康檢查項目應包含 A 型肝炎、結核病、傷寒)。	
21	第一章 / 第五條	新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，並作成紀錄。	
22	第一章 / 第五條	食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。	
23	第一章 / 第五條	從業人員罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病(諾羅病毒)，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。	
24	第一章 / 第五條	食品從業人員於作業場所工作時應穿戴整潔之工作衣、帽、鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。	
25	第一章 / 第五條	工作中直接與食品接觸之從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。塗抹於肌膚上之化妝品及藥品不得污染食品或食品接觸面。	
26	第一章 / 第五條	食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。	
27	第一章 / 第五條	食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。	
28	第一章 / 第五條	非食品從業人員進入食品作業場所時，應符合食品從業人員要求。	
29	第一章 / 第五條	食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。	
30	第一章 / 第五條	清潔劑、消毒劑、病媒防治用藥及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量；有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理；清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。	
31	第一章 / 第五條	食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害；廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；有危害人體及食品安	

序號	GHP 準則條文	GHP 準則條文內容	評核結果
		全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。	
32	第一章 / 第五條	食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作；食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。	
33	第一章 / 第六條	原材料、半成品、成品、食品包裝容器進廠時，應適當區隔、分類存放於棧板或貨架上等有效措施，不得直接放置地面，保持整潔並良好通風。	
34	第一章 / 第六條	原料需存放特定溫度、濕度者，倉儲應建立管制方法及基準，並作成紀錄；原料含有過敏原成分時，倉儲過程應區分存放，並定期檢查，原料需遵守先進先出並留有記錄。	
35	第一章 / 第六條	有汙染之虞之物品或包裝材料不得與原材料、半成品、成品一起貯存。(有防止交叉汙染之措施者除外)。	
36	第一章 / 第七條	運輸車輛於裝載食品前應檢查裝備，保持清潔應作成紀錄；裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態；有汙染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，未能防止交叉汙染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。	
37	第一章 / 第八條	產品申訴案件之處理應作成紀錄。	
38	第一章 / 第八條	成品回收及其處理應作成紀錄。	
39	第二章 / 第九條	使用之原材料，應符合食品安全衛生管理法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。(追蹤追溯)	
40	第二章 / 第九條	原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。	
41	第二章 / 第九條	原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生汙染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄；原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。	
42	第二章 / 第九條	原材料有農藥、重金屬或其他毒素等汙染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。	
43	第二章 / 第九條	食品在製程規劃及製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。	
44	第二章 / 第九條	食品在製程中，不得與地面直接接觸；食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。	
45	第二章 / 第九條	食品在製程中，需管制項目者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。	
46	第二章 / 第九條	食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或汙染。	
47	第二章 / 第九條	每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。	
48	第二章 / 第九條	製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。	
49	第二章 / 第九條	成品為包裝食品者，其成分應確實標示。	

序號	GHP 準則條文	GHP 準則條文內容	評核結果
50	第二章 / 第九條	每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。	
51	第二章 / 第十條	設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施；微生物檢驗場單獨設置，應與其他檢驗場所有實質隔間。	
52	第二章 / 第十條	溫度計、溫溼度計、磅秤等量測儀器應定期校正，量測儀器校正範圍應涵蓋常用之量測範圍，其量測儀器校正結果應進行判定，確保其準確性。	
53	第二章 / 第十條	檢驗採用簡便方法(快速檢測法)時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄；無法自行檢測之項目得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。	
54	第二章 / 第十一條	食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。	
55	第二章 / 第十二條	食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。	
56	第三章 / 第十三條	食品工廠應依第四條至第十二條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。	
57	第三章 / 第十四條	作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔；具足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。	
58	第三章 / 第十五條	成品應留樣保存至有效日期。	
59	第三章 / 第十五條	製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。	
60	第三章 / 第十五條	製程管理及品質管制，應作成紀錄。	
符合：_____項；不符合：_____項；不適用：_____項。			
業者名稱			
業者地址			
參與評核人員 (簽章)	業者：	分署：	
	公會：	評核員：	
評核日期			