

慈心有機驗證股份有限公司

有機加工分裝流通 驗證申請書

(初次申請 重新評鑑 增項評鑑)

此欄由本公司填寫

收件編號：

收件日期：

經營體編號：

文件編碼： QF-P001

版 次： 2.2 版

發行日期： 101 年 05 月 20 日

<input type="checkbox"/> 營業處 連絡人姓名： 電話： 傳真： 電子郵件信箱： 通訊地址：	<input type="checkbox"/> 分裝流通場所 連絡人姓名： 電話： 傳真： 電子郵件信箱： 地址：
<input type="checkbox"/> 加工場所 連絡人姓名： 電話： 傳真： 電子郵件信箱： 地址：	
2. 請勾選使用之驗證標準 <input type="checkbox"/> 農委會「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」 <input type="checkbox"/> 農委會「進口有機農產品及有機農產加工品管理辦法」 <input type="checkbox"/> 其他 _____	
3. 申請加工/分裝流通驗證之生產環境條件是否符合相關規定？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 申請加工/分裝流通驗證之建築及各項設施、設備與器具是否符合相關規定？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 經營體的法律資格： <input type="checkbox"/> 個人經營 <input type="checkbox"/> 公司組織 <input type="checkbox"/> 合作社 <input type="checkbox"/> 其他（請說明）_____	
6. 您是否領有合法相關登記證明文件？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如「是」，請附上及說明文件名稱：	
7. 首次申請驗證年份及驗證機構名稱： <input type="checkbox"/>不適用	
8. 若曾向其他的有機驗證機構申請驗證，請列出該驗證機構名稱： <input type="checkbox"/>不適用 驗證機構名稱： 申請年份： 結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 未通過 <input type="checkbox"/> 其他原因：	

9. 請列出您現在同時提出申請的其他有機驗證機構名稱：不適用

10. 是否有顧問人員協助您申請有機驗證？是 否
如「是」，您希望本公司 和顧問連繫 和您連繫
其他（請說明）_____

顧問姓名：

顧問聯絡電話：

地 址：

11. 您是否擁有一份我們現行的【農產品驗證作業手冊】？
是 否

12. 您是否清楚了解本公司現行的有機加工分裝流通標準？
是 否

13. 您是否曾被任何機構否決、暫停或吊銷驗證，或曾收到違規通知？是 否
如「是」，請說明該驗證機構名稱及原因：
請提供上述事項的通知文件及有關已修正改善的書面確認函。已附 未附

14. 最適合聯絡您的時間是：早上 _____ 中午 _____ 黃昏/晚上 _____

15. 請估計成品中有機成份的百分比：_____ % 有機（若有多項產品時，請詳列於下方）

16. 申請驗證總面積（以坪數計）：_____

17. 查驗地點路線說明：（可另件說明）
（例）中清交流道→接國4道往清水→下清水交流道→左轉接縣道168線第3個紅綠燈左轉300公尺→本店

18. 是否所有必須被驗證的設施、設備與機器都在同一個地方？ 是 否
如「否」，請另附件說明各設備的所在地點及前往路線。

19. 除有機加工、分裝及流通作業外，您是否也進行非有機加工、分裝及流通作業？
 是 否
如「是」，請列出所有非有機產品的種類及名稱：

20. 如果您有「半成品供應商」請提供下列資料： 不適用

半成品品名	供應商名稱	地址	電話	有機驗證機構

21. 加工、分裝流通（廠）場周圍是否有「有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物」之污染問題？ 是 否
如「是」，請說明何種污染源：

22. 您是否設置「經食品專業訓練並持有結業證明」之品質管制人員及衛生管理人員？
 是 否
如「是」，請提供結業證書。

說明：1.必備附件必須準備齊全，以利查驗，已準備完成請於□內打√。

2.參考附件請依實際情況提供，如已提交，請於□內打√。

二、附件

必備附件
1. <input type="checkbox"/> 正式生產流程圖
2. <input type="checkbox"/> 廠區設施配置圖
3. <input type="checkbox"/> 有機產品原料明細表
4. <input type="checkbox"/> 申請驗證產品一覽表（重新評鑑適用）
5. <input type="checkbox"/> 有機加工分裝流通驗證標章使用表（重新評鑑適用）
6. <input type="checkbox"/> 上次驗證決定改善意見執行狀況表（重新評鑑適用）
7. <input type="checkbox"/> 公司或商業登記證明文件影本
8. <input type="checkbox"/> 衛生及廢棄物管理計劃
9. <input type="checkbox"/> 維持有機運作系統相關之紀錄與文件（含原料、製程、成品、銷售、庫存等）
參考附件
10. <input type="checkbox"/> 品質管制人員證明文件
11. <input type="checkbox"/> 衛生管理人員證明文件
12. <input type="checkbox"/> 物質安全資料表 MSDS：_____（例：包裝材質）
13. <input type="checkbox"/> 工廠登記證影本
14. <input type="checkbox"/> 水質檢驗報告
15. <input type="checkbox"/> 其他使用物質的報告資料（例：鍋爐水處理劑、清潔劑或殺蟲劑）
16. <input type="checkbox"/> 有害生物防治陷阱和監測器的設置地點圖
17. <input type="checkbox"/> 其他(請說明) _____

說明：須申請者親自簽名並加註日期，非親自簽名或未簽名，及未加註日期者必退件。

三、確認聲明

本人/公司/機構現聲明：

- 本人/公司/機構在此申請表、問卷及附件中申報的所有資料均為真實及正確，並且沒有遺漏。
- 本人/公司/機構明白若本人/公司/機構未能提交申請所需資料或不依從申請程序進行申請，貴基金會有權拒絕處理本人/公司/機構的申請，已繳交的費用將不會退還。
- 本人/公司/機構已詳閱並遵守農委會「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」及貴公司《農產品驗證作業手冊》。
- 本人/公司/機構清楚明白自貴基金會收到驗證申請書起，本人/公司/機構的申請驗證生產場所、產品及相關人員，即應作好辦理評估之一切必要安排，包括備妥檢查文件及洽妥各個部門、各項紀錄（包括內部稽核報告）及為接受評估（如查驗、檢驗、追查、複查）及處理抱怨之配合人員。
- 本人/公司/機構知道及同意所有場區與產品均必須接受不定期追查及產品抽樣檢驗。
- 本人/公司/機構在驗證產品的生產過程中不浮濫使用其他未合法登記或不符規定之資材或添加物。
- 本人/公司/機構清楚明白，貴基金會受理此份申請書，並不代表已經獲得驗證資格。
- 本人/公司/機構因所提供不完整或虛假之資訊而影響驗證決定或驗證有效性，應對貴公司及消費者之損失負責。
- 本人/公司/機構清楚明白，應確保驗證證書及檢驗報告之使用不致誤導。僅能就已驗證產品範圍，對外宣稱通過有機驗證。
- 本人/公司/機構清楚明白，對於傳播媒體如文件、宣傳品或廣告中，引用驗證產品範圍狀況時，應符合農委會法規及驗證相關要求。
- 本人/公司/機構清楚明白，對驗證產品範圍之使用不得損害貴公司形象，且不能對驗證產品範圍作出任何使本課認為有誤導或未經授權之聲明。
- 本人/公司/機構清楚明白，於驗證終止或取消驗證資格時，停止使用一切引用該驗證之廣告事務，並繳回驗證證書及驗證標章予貴公司。

負責人簽名：_____

日期：_____

填表人簽名：_____

日期：_____

(如以公司或機構名義提出申請，請加公司或機構蓋章)

***請影印本申請書和其他的各附加文件，做為您自己的紀錄。**

貳、有機加工分裝流通驗證問卷

說明：

1. 標示為「有機」的產品必須含有至少 95% 的有機原料；非有機的原料必須是因為無法買到有機的原料才可使用，且應維持在 5% 以下；相同的原料不可混用有機和非有機來源；所有的合成原料和加工助劑都必須是附錄內允許使用的。
2. 轉型期間之農糧產品及其加工品得於其品名標示「有機轉型期」文字。

一、標示方法及產品成份

1. 產品一； 品名_____（超過四項產品者請附另頁填寫）
標示項目：品名 原料名稱 食品添加物名稱 營養成分標示
內容物重量或容積 有效日期 經營體名稱 聯絡電話 經營體地址
原產地 驗證機構名稱 產品驗證證書字號 保存方式與條件
2. 產品二； 品名_____
標示項目：品名 原料名稱 食品添加物名稱 營養成分標示
內容物重量或容積 有效日期 經營體名稱 聯絡電話 經營體地址
原產地 驗證機構名稱 產品驗證證書字號 保存方式與條件
3. 產品三； 品名_____
標示項目：品名 原料名稱 食品添加物名稱 營養成分標示
內容物重量或容積 有效日期 經營體名稱 聯絡電話 經營體地址
原產地 驗證機構名稱 產品驗證證書字號 保存方式與條件
4. 產品四； 品名_____
標示項目：品名 原料名稱 食品添加物名稱 營養成分標示
內容物重量或容積 有效日期 經營體名稱 聯絡電話 經營體地址
原產地 驗證機構名稱 產品驗證證書字號 保存方式與條件
5. 您是否按重量/容積大小列出產品所含成份，並列出所有添加物全名？ 是 否
如「否」，請說明原因：
6. 原料入庫前是否有做檢查？ 是 否

如「是」，有否做成紀錄？ 是 否

7. 您是否使用非基因改造生物原料於申請驗證之產品中？ 是 否

如「是」，請提供非基因改造證件。

8. 申請驗證之產品中是否使用基因改造生物 (GMOs)或輻射線處理之原料？

是 否

9. 申請驗證之有機產品中的同一種原料，您是否同時混用有機及非有機來源者？

是 否

10. 您是否生產/製造有機轉型期之產品？ 是 否

如「是」，請說明產品名稱：

◆ 水

11. 請勾選水在製程中的用途： 未使用（請直接跳答 p.10 二）

原料 冷卻 烹煮 清洗有機產品

清洗設備 清洗容器 其他（請說明）_____

水的來源： 自來水 地下水 山泉水 RO 自來水 RO 地下水

其他（請註明）_____

12. 水質是否符合飲用水水質標準？ 是 否

請附上水質檢驗報告（自來水除外）

13. 若使用非自來水時，您以什麼方式處理用水？ 有處理 未處理 不適用

如「有」，請說明處理方式：

14. 您是否使用蒸汽於加工有機產品？ 是 否

如「是」，請說明在製程中蒸汽是否直接接觸到有機產品？

直接接觸 未直接接觸

15. 若蒸汽直接接觸到有機產品，請列出鍋爐「水處理劑」名稱： 未使用鍋爐「水處理劑」
請附上物質安全資料表（MSDS）或鍋爐水處理劑的標示資料
16. 您是否採取任何監測水質之措施？ 是 否
如「是」，請說明如何監測：
- 您多久執行一次水質監測？ 每週 每月 每年 視需要而定
其他 (請說明) _____
17. 是否有監測水質紀錄？ 是 否

說明：請回答所有問題

二、建築設施與衛生安全管理

1. 食品作業場所之樓板或天花板是否清潔？ 是 否
如「否」，請說明：長黴 成片剝落 積塵 納垢 食品暴露之正上方結露
其他 _____
2. 食品作業場所之牆壁是否使用非吸收性、不透水、平滑易清洗之材料鋪設？
 是 否
3. 食品作業場所之牆壁是否清潔、無剝落現象？ 是 否
如「否」，請說明：長黴 納垢 侵蝕 其他_____
4. 地面是否適時清掃以保持潔淨？ 是 否
如「否」，請說明：乾燥 潮濕 其他_____
5. 地面鋪設材質：_____；是否有凹洞、裂縫？ 是 否
6. 若照明設施設於食品暴露上空，有否防護罩？ 是 否
請依不同場區分別說明有或無防護罩：
7. 廠房光源是否會改變食品原本的顏色？ 是 否
8. 照明設備是否保持清潔？ 是 否
9. 通風是否良好？ 是 否
10. 廠房是否有不良氣味？ 是 否
11. 廁所是否與製造、加工、儲存食品或食品添加物之場所完全隔離？
 是 否
12. 廁所是否正面開向食品作業場所？ 是 否 不適用
如「是」，有無緩衝設施及有效控制空氣流向，以防污染？（請說明）
13. 廁所是否保持清潔？ 是 否 做成紀錄？ 是 否
14. 廁所附近是否在明顯處標示“如廁後應洗手”之字樣？ 是 否
15. 洗手設施是否張貼簡明、易懂之洗手方法？ 是 否
16. 水龍頭之設計是否可防止清洗後手部再度遭受污染？ 是 否
17. 是否備有肥皂或洗手乳等？ 是 否
18. 是否備有乾手設備？ 是 否 請說明乾手方式：
19. 廠房之排水系統是否暢通？ 是 否 不適用

如「否」，請說明原因：

20. 排水系統之出入口有無防止有害生物侵入之設施？ 是 否 不適用
21. 凡清潔度要求不同之作業場所是否有效區隔與管理，以避免污染？
 是 否 不適用
22. 冷藏（凍）庫是否設有安全門把或警報器開關，以備作業人員因庫門故障或誤鎖時得以向外
界聯絡並取得協助？ 是 否 不適用
23. 冷藏（凍）庫是否設置溫度計？ 是 否 不適用
有否做成溫度紀錄？ 是，紀錄頻率？_____ 否 不適用
24. 冷藏（凍）庫是否保持整潔、衛生？ 是 否 不適用
25. 原料處理場所是否清潔？ 是 否 不適用
26. 加工調理場所是否清潔？ 是 否 不適用
27. 包裝場所是否清潔？ 是 否 不適用
28. 食品作業場所內是否堆放廢棄物或垃圾？ 是 否
29. 盛裝清潔、消毒洗劑等之容器是否明確標示？ 是 否 不適用
30. 清潔用品是否有污染食品或食品接觸面之虞？ 是 否 不適用
31. 清潔、消毒、清掃用品、用具是否有固定場所作妥善之保管？ 是 否
32. 食品器具、容器、包裝材質是否符合食品衛生安全？ 是 否
33. 工作檯面是否潔淨？ 是 否 不適用
如「否」，請說明：
34. 工作檯面有否放置非食品之其他雜物？ 是 否 不適用
35. 工作人員是否有穿戴工作服、頭罩、口罩、手套？ 是 否 不適用
如「否」，請說明：
36. 工作人員是否留有長指甲或穿戴首飾？ 是 否
37. 工作人員調理不經加熱即食的食品是否穿戴清潔不透水之手套，或將手部徹底洗淨及消毒？
 是 否 不適用
如「否」，請說明：
38. 工作中是否有吸煙、飲食、嚼口香糖等不當行為？ 是 否
39. 工作人員如患有傳染病、手部皮膚病或外傷時，是否從事與食品接觸的工作？
 是 否
40. 與食品直接接觸的工作人員是否每年定期接受健康檢查（法規要求之項目含 A 型肝炎-IgG
及 IgM、肺結核…）？ 是 否 不適用

如「有」，請提供健檢報告

41. 負責人或工作人員是否接受過有關食品衛生安全與品管之講習/訓練？

是 否

如「是」，將於現場查閱證書，或可提供證書影本。

42. 訪客出入清潔作業區時，是否有作符合現場工作人員衛生要求之管理？

是 否 不適用

說明：

標準要求有機產品在處理程序、加工、儲藏及設備方面不會被禁用物質或放射線處理污染或與非有機產品混雜。包裝的材料不可含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑和基因改造成份，以免污染有機產品。

三、製程管理及有機完整性的確保

1. 產品正式生產流程圖及廠區設施配置圖 有 無
 - 1.1 請附上一份完整的書面說明或圖解的產品生產流程圖，該**流程圖**可顯示出所有有機產品從進料、生產到出貨的動向，並須指出原料及 / 或加工助劑在何處投入。
 - 1.2 請提供所有的**廠區設施配置圖**。
 - 1.3 生產流程中是否列出**維護“有機完整性”**的危害控制點（CCP）？
是 否
2. 與食品接觸面的設備、容器與器具是否保持清潔平滑、無凹陷或裂縫？
是 否
其他說明：
3. 所使用之設備、容器與器具是否作避免污染食品之措施？ 是 否
4. 食品在製程中（包括容器、器具與設備），是否與地面直接接觸？
是 否
5. 是否採取有效措施以防止金屬或外來雜物混入食品中？ 是 否
6. 於製程中是否有相關之管制標準？（例如：溫度、濕度、PH、水活性……）
是 否 不適用
其他說明：
7. 加工、包裝之設備、器具、容器及管線等，於使用前是否清洗乾淨？
是 否
如「是」，請說明清潔方式及洗劑名稱：_____ 不適用
8. 加工、包裝之設備、器具、容器及管線等，於使用後是否清洗乾淨？
是 否
如「是」，請說明清潔方式及洗劑名稱：_____ 不適用
9. 有機完整性
 - 9.1 您是否擁有一份【**有機完整性說明**】，指出潛在性混染及 / 或污染的地區？ 是 否
 - 9.2 如「是」，請您列出生產過程中之危害控制點，並說明您如何運作以維護有機完整性，或是附上一份有機完整性說明。
 - 9.3 如「否」，您有準備著手進行【**有機完整性說明**】的具體打算嗎？ 有 無

◆ 監測

10. 您是否擁有產品品質確保計劃？ 是 否
如「是」，您執行的計劃是 ISO HACCP TQM 其他 (請說明)
11. 品質監測：(請勾選執行者)
 原料購買前之檢驗 進料時之檢驗 生產過程中之品質檢驗
 成品檢驗 其他 (請說明) _____
12. 您採取什麼措施以防止原料受到禁用方法污染(如基因改造或放射線照射等)？
 基因改造成分檢驗 生產者保證信 其他 (請說明) _____
13. 您是否保存原料樣本？ 是 否
如「是」，保存多久？ _____
14. 您是否保存成品樣本？ 是 否
如「是」，保存多久？ _____，請提供留樣及評估紀錄。
15. 您是否有產品召回計劃？ 是 否 (請制定並提供召回計劃)
如「是」，請說明如何召回或提供產品召回計劃。

◆ 設備

16. 請列出在生產中使用到的所有設備：

設備名稱	設備在執行有機生產之前有先放入有機材料作清理者，請勾選(✓)	保有清潔紀錄者，請勾選(✓)	設備在執行有機生產之前會清洗/清理者，請勾選(✓)

17. 請列出經清洗/清理之設備名稱，並敘述清洗過程、清洗次數及作成紀錄。 不適用

18. 如以放入有機材料的方法清理設備時，請描述清理過程、使用材料的數量及清理後材料的用途並提供相關紀錄。 不適用

19. 如使用同一套設備於有機與非有機產品之製造加工，您是否採取防範措施以維護有機之完整性？ 是 否 不適用
如「是」，請說明如何防範：

20. 清潔衛生 不適用
適用的話請附上清潔、殺菌及消毒劑的物質安全資料表（MSDS）及 / 或清潔、殺菌及消毒用品的標示資訊

21. 請勾選清潔方式：（可複選）

清掃 擦淨 吸塵器 高壓 手洗 現場清潔 蒸汽清潔
消毒 刮除 其他 (請說明) _____

22. 請提供您使用的清潔計劃和清潔用品的資料

地區	清潔方式	使用的清潔工具	使用的清潔用品	使用頻率	保有清潔紀錄 請勾選 (✓)
進貨區					
原料儲藏區					
產品轉運區					
生產區					
包裝區					
成品儲藏區					

清潔工具及清潔用品 儲藏區					
出貨區					
廠外環境					
其他 (請說明)					

23. 是否所有會和有機產品接觸的表面皆符合食品衛生安全及品質之標準？

是 否

◆ 包裝

24. 請勾選使用的包裝材料：紙 卡紙板 木料 玻璃 金屬 鋁箔
塑膠 其他 _____

25. 是否所有的包裝材料皆符合食品衛生安全及品質之標準？ 是 否
(必要時請提相關之檢驗報告)

26. 儲存場所是否使用任何殺菌劑、防霉劑、薰蒸劑或是控制蟲害的產品？ 是 否
如「是」，請說明如何使用以及使用之產品名稱

27. 是否有任何包裝材料儲存於使用合成殺菌劑、防霉劑、防腐劑或控制蟲害藥劑之場所？
是 否
如「是」，請描述包材擺設的情況以及使用的藥劑名稱。

28. 是否有回收，重複使用的包裝材料？ 是 否
如「是」，請說明回收再使用之前是如何清潔/清理？

29. 重複使用的包裝材料是否有機與非有機產品共用？ 是 否 不適用
如「是」，請列出包裝過的非有機產品名稱，並說明如何防止交叉污染：

30. 是否有在包裝中使用印刷油墨及黏合劑？ 是 否
 如「是」，請確認是否與產品直接接觸： 是 否

◆ 儲藏

31. 請填妥下表，以提供儲藏區資料。

功能	地點	儲藏方式 / 容量	辨識名稱或編號	是否專供有機使用	評斷遭受混合或污染的可能性
原料儲藏區					
包裝材料儲藏區					
半成品儲藏區					
成品儲藏區					
廠外儲藏區 (非原加工處理地儲藏)					
清潔工具儲藏區					
清潔用品儲藏區 (清潔、殺菌、消毒劑)					
其他 (請說明)					

32. 儲藏場所：32.1 若為室溫，原料是否離地放置？ 是 否
 32.2 若為室溫，原料是否離牆 5 公分以上放置？ 是 否
 32.3 儲藏空間是否整潔？ 是 否 是否紀錄存查？ 是 否
 32.4 通風狀況是否良好？ 是 否
 32.5 有無污染源 垃圾 清潔用品 無 其他_____

32.6 有無裝置 溫度計 溼度計 全無；並紀錄存查？ 是 否

32.7 溫度計/溼度計是否定期做校正工作？ 是 否

其他說明：

33. 如有廠外儲藏區，請提供儲藏地名稱、地址、電話號碼、連絡人和儲存在廠外儲藏區的產品名稱。 不適用

34. 有機儲藏區域是否有明確的識別標示？ 是 否
如有機與非有機產品儲藏在同一地方，請列出防止污染或混染的措施：

◆ 有機產品的運輸

進貨：

35. 請說明原料進貨的包裝方式（可複選）

- 散裝乾貨 網袋 液態桶 / 罐裝
鋁箔紙袋 金屬桶 紙桶 紙袋
紙箱 塑膠器皿 其他：_____

36. 請說明進貨的運送方式：

- 常溫車；原料名稱：_____
- 冷藏車；溫度____°C 原料名稱：_____
- 冷凍車；溫度____°C 原料名稱：_____
- 其他_____

37. 進貨時，您是否自行做運送？ 是 否

如果委由運送公司運送，您是否告知他們有機加工分裝流通的要求？ 是 否

38. 運送工具是否也運送非有機產品或禁用資材？ 是 否

如「是」，您如何確保進貨的交通工具在載運有機產品前已徹底清潔，以避免污染？

39. 前述檢查清潔過程是否做成紀錄？ 是 否

40. 有機產品和非有機產品，是否同時使用同樣的運送工具？ 是 否

如「是」，請勾選隔離有機產品的措施（可複選）

- 使用不同的棧板 棧板標示出「有機」 以收縮膜包覆有機產品
在運送工具內分區 裝在密閉的容器裡 其他（請說明）_____

半成品：

不適用

41. 請說明半成品的運送方式

- 常溫車；半成品名稱：_____
- 冷藏車；溫度____°C 半成品名稱：_____
- 冷凍車；溫度____°C 半成品名稱：_____
- 其他_____

42. 您是否自行運送？ 是 否

43. 如何確保運送工具在載運有機半成品前已徹底清潔？

44. 檢查 / 清潔的過程，是否有作成紀錄？ 是 否

成品出貨：

45. 請說明成品出貨的包裝方式（可複選）

- 散裝乾貨 網袋 液態桶 / 罐裝
鋁箔紙袋 金屬桶 紙桶 紙袋
紙箱 塑膠器皿 其他：_____

46. 請說明出貨的產品之運送方式：

- 常溫車； 成品名稱：_____
- 冷藏車；溫度____℃ 成品名稱：_____
- 冷凍車；溫度____℃ 成品名稱：_____
- 其他_____

47. 出貨時，您是否自行做運送？ 是 否

如果委由運送公司運送，您是否告知他們有機加工分裝流通的要求？ 是 否

48. 運送工具是否曾經運送非有機產品或禁用資材？ 是 否

如「是」，您如何確保出貨的交通工具在載運有機產品前已徹底清潔，以避免污染？

49. 儲運產品時，是否有避免日光直射、雨淋、激烈溫度變動和撞擊等防護措施？ 是 否

50. 運送工具之檢查 / 清潔過程是否作成紀錄？ 是 否

51. 有機產品和非有機產品，是否同時用同樣的運送工具？ 是 否

如「是」，請勾選區隔有機產品的措施：

- 使用不同的棧板 棧板標示出「有機」 以收縮膜包覆有機產品
在運送工具內分區 裝在密閉的容器裡
其他 (請說明) _____

52. 產製過程所產生之廢棄物是否對生態環境構成負面影響？ 是 否 不適用

如「是」，請說明何種影響。

說明：

有害生物防治方案應先採用預防措施，例如去除病蟲的滋生條件。若預防措施未能有效防治，應選擇機械性、物理性及生物性的有害生物控制方法。若仍然未能有效控制，則可使用附表一中允許使用的物質，但禁止該類物質接觸有機產品。

請附上一份顯示出有害生物陷阱和有害生物監測器位置的設施地圖；如果適用的話，請提出用以控制有害生物的資材之物質安全資料表（MSDS）及 / 或用於做有害生物防治資材的標示資料。

四、有害生物防治

1. 您使用何種有害生物防治系統？

- 自行管理：負責人名字 _____
- 有害生物管理服務業者：請提供供應商名稱、地址、電話及聯絡人資料

2. 請勾選所有您常遇到的有害生物問題：（可複選）

- 貓 狗 老鼠 蠅 蚊 蟑螂 臭蟲 鳥類
- 其他（請說明）_____

請勾選所有您常運用的有害生物防治管理措施：

3. 預防措施

- 維護良好的衛生 移除棲息地 清理外溢的產品 驅離
- 封閉門窗 修補破洞、裂縫等 窗戶、通風口等加裝紗網
- 空氣簾 進料之蟲害檢查 斷除食物來源
- 空氣浴塵室 消毒 割草 維持正壓
- 塑膠簾 其他

4. 物理、生物及機械措施

- 超音波 照明設施 黏板 溫度控制
- 費洛蒙陷阱 器械陷阱 冰凍處理 滅蠅燈

5. 其他措施

- 燻蒸 噴霧 二氧化碳 氮氣
- 矽藻土 除蟲菊或其天然萃取物 其他（請說明）_____

6. 您所執行的有害生物防治措施，是否保有紀錄？ 是 否

7. 請勾選您所執行的所有廢棄物管理系統：（可複選）

- 現場清理 資材回收 每日收拾廢棄物 堆肥 廢棄物掩埋
- 其他（請說明）_____

8. 您的廢棄物管理系統，是否能斷除有害生物生存空間與/或食物來源？ 是 否
如「否」，請加以敘述。

9. 過去 12 個月使用過的有害生物防治資料：

不適用

施用資材	資材是否在 附錄一	防治之有害 生物名稱	使用地點	施用方法	最後使用日期

10. 您是否保有所有施用有害生物防治資材的紀錄？ 是 否 不適用

11. 如果施用過任何有害生物防治資材，請列出所有防範或避免與有機產品、原料或包裝材料接觸的措施：
不適用

如「是」，您是否在使用之前和驗證機構連絡過？ 是 否

12. 在進行有機產製過程和/或有機產品儲藏前，您是否使用任何禁用之有害生物防治資材？
是 否

13. 如果曾經使用過禁用的有害生物防治資材，您已經採取什麼方法以避免未來再度誤用？

14. 您是否有將要使用而尚未列出的任何資材？ 是 否

如「是」，請列出將使用的資材及使用時機：

說明：1.每題必答

2.請先備齊紀錄，查驗員查驗時當場核對。

五、建立文件

您的有機加工分裝流通過程中，做了下列那些紀錄？（可複選）

1. 進料：

- 購物訂單 合約 發票 收據 提單 海關報單 過磅單據
品質測試報告 分析測試證書 交易證書
有機運作證書影本 非基因改造原料確認書
未經放射線照射所生產或處理之原料確認書
收貨紀錄 收貨摘要報告 (12 個月) 其他(請說明) _____

2. 製程中：

- 原料檢查表 混合調製報告 生產報告 設備清潔紀錄 衛生日誌
包裝紀錄 品管報告 生產摘要報告(12 個月)
非有機材料使用紀錄 病蟲害控制及清潔紀錄
其他 (請說明) _____

3. 倉儲：

- 原料庫存紀錄 成品庫存紀錄 其他 (請說明) _____

4. 出貨：

- 出貨紀錄 運送工具檢查/清潔表 提單 過磅單據 購貨訂單
銷售訂單 售貨發票 檢疫證明書 出口報單
交易證書 有機運作證書影本 運送摘要紀錄 銷售摘要紀錄
其他 (請說明) _____

5. 請敘述您的批號系統（例：S0801 代表有機大豆第 8 號倉庫 2001 年生產）：

6. 您的紀錄系統，是否可由成品追蹤到所有的原料？

- 是 否

7. 您的紀錄系統，是否可確保有機原料和有機產品的進出平衡？

- 是 否

8. 您的紀錄保存多久？ _____

9. 請提供產品之轉換率.損耗率及其來源依據資料：

10. 您是否保存所有相關於產品之完整抱怨紀錄，並隨時提供查閱？

是 否

11. 對於前述之任何缺失及抱怨紀錄，您是否有文件化之相關處理程序？

是 否

如「是」，請提出文件化之相關資料

參、表單

以下表單應連同本問卷附上

- 1.正式生產流程圖 已附 未附 原因：_____
- 2.廠區設施配置圖 已附 未附 原因：_____
- 3.有機產品原料明細表 已附 未附 原因：_____
- 4.申請驗證產品一覽表 已附 未附 原因：_____
- 5.有機加工分裝流通驗證標章使用表 已附 未附 原因：_____
- 6.上次驗證決定改善意見執行狀況表 已附 未附 原因：_____

表單 1－正式生產流程圖

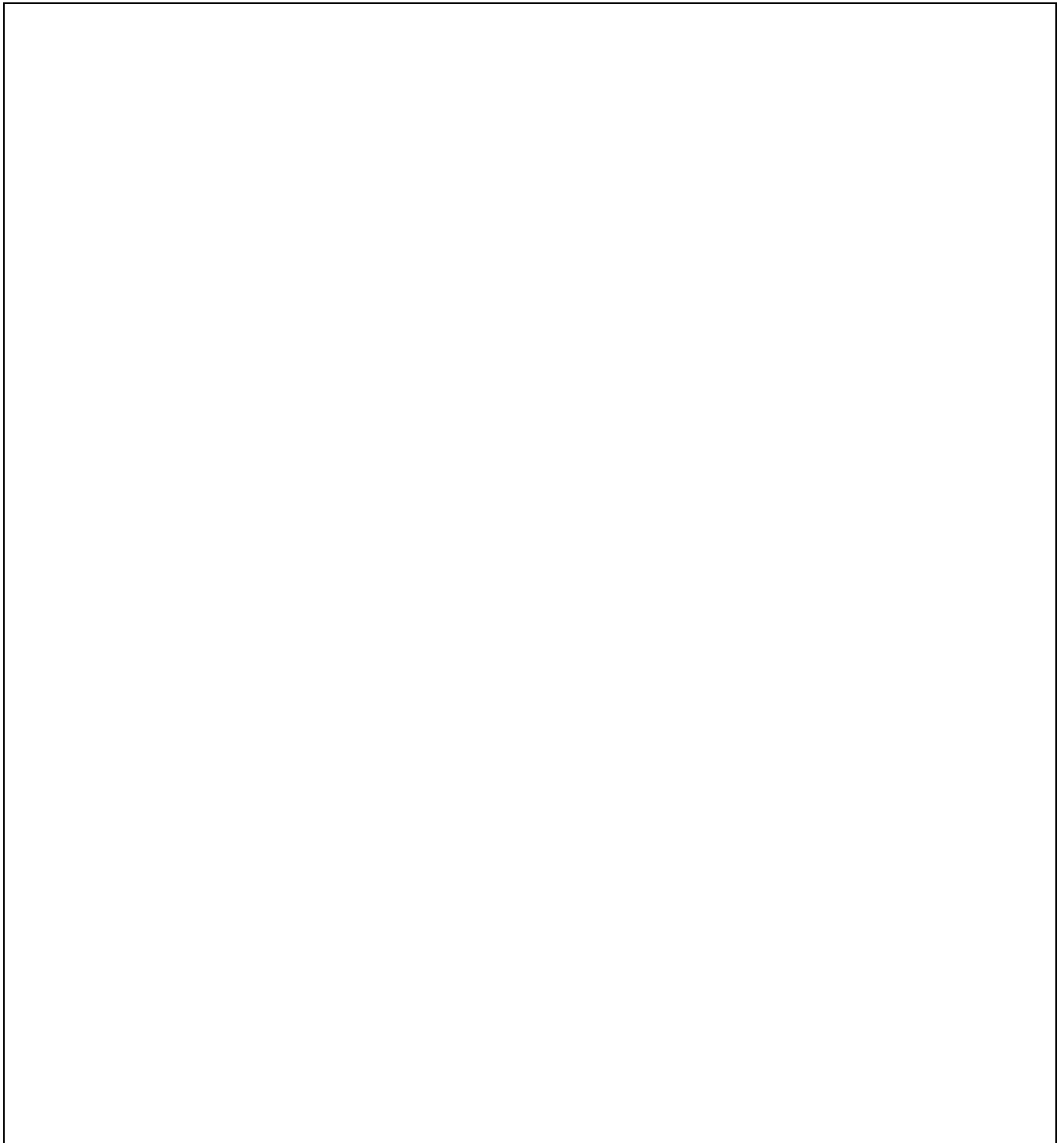
品名：

經營體名稱：

請以圖示方式說明生產流程並標示出各階段可能發生風險之操作條件或方式

表單 2—廠區設施配置圖

說明：請提供生產該產品之廠區設備、位置概略圖（含原料處理區、加工製造區、包裝區、成品儲藏區、包材儲藏區、清潔用品儲藏區、廁所及水塔位置）



表單 3—有機產品原料明細表（注意：每一個加工產品需分別填寫一份）

申請人 / 經營體：		日期：		要求驗證之有機產品名稱： 有機原料的百分比： %				
<p>產品成份：請填入本產品所使用的所有有機原料的資料，雖然在計算百分比時不列入外加水與鹽，但在本表中仍須填入水與鹽的資料。請附上相關原料之規格/檢驗報告。如果在本年內更換供應商，則須提出新供應商的原料相關規格/檢驗報告。</p>								
原料(含添加物)	如為有機原料請勾選(✓)	如為非基因改造原料請勾選(✓)	供應商	驗證機構	如非農業物質，但為附表2所允用者，請勾選(✓)	如為非有機原料，若確認未使用下列方式生產者，請勾選(✓)		非有機原料佔成品的百分比(%)
	禁用的方法	放射線照射						
<p>本產品是否混用有機和非有機的同類原料？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>如「是」，請列出該有機和非有機的同類原料。</p>								

加工助劑：請提供所有用於生產本產品的加工助劑的完整資料				
加工助劑	加工助劑經驗證為100%有機者，請勾選(✓)	非有機加工助劑，但為附表二所允用者，請勾選(✓)	供應商	驗證單位

- 1.有機原料百分比的計算法為：用所有有機原料的總淨重或體積（不包含外加水和鹽）除以所有原料（不包含外加水和鹽）的總重或體積。
- 2.標示為「有機」的產品，其處理者不可於相同原料同時使用有機和非有機原料。

表單 5—有機加工分裝流通驗證標章使用表

產品名稱	(起~迄) 日期	印製數量	是否已 申報	期初庫存	黏貼或 套印	期間貼標(使用) 數量	耗損數量	總使用量	庫存	備註
例 有機黃豆	100.3.1 ~ 100.10.31	10,000	是	100.3.1 標章庫 存 1,200 張	套印	100.3.1 ~10.31 共使用 8,500 張	150 張	8,650 張	2,550 張	

表單 6—上次驗證決定改善意見執行狀況表

※本表不夠填寫，請以本格式另表附上

上次(年 月 日) 驗證決定通知書改善意見	申請者執行狀況	本次(年 月 日)查驗評估