

慈心有機驗證股份有限公司

自產農產加工申請書

此欄由驗證公司填寫

收件編號：

收件日期：

經營體編號：

文件編碼：慈 QF-C012

版 次：1.0 版

發行日期：103 年 09 月 05 日

壹、自產農產加工驗證基本資料

一、基本資料

說明：

- 申請驗證的產品須附上有機加工生產流程圖和廠區設施配置圖；必要時請自行附頁說明。
- 請回答所有的問題，如果本文件未完整填寫或不易辨讀，將被退回給申請人。

申請人/公司或機構名稱：

農場自產加工產品：

加工場所調查

負責人：	加工內容： <input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自製
電話：	地址：	<input type="checkbox"/> 委外
負責人：	加工內容： <input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自製
電話：	地址：	<input type="checkbox"/> 委外
負責人：	加工內容： <input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自製
電話：	地址：	<input type="checkbox"/> 委外

二、環境

1. 農場自產加工廠房總面積（以坪計）：_____坪
2. 是否所有被驗證的設施、設備與機器都在同一個地方？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如「否」，請另附件說明各設備的所在地點及前往路線。
3. 您是否同時進行有機與非有機的農場自產加工作業程序？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如「是」，請列出所有非有機產品的種類及名稱：

4. 農場自產加工（廠）場周圍是否有有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物存在污染問題？ 是 否 不適用
如「是」，請說明為何種污染源：

三、附件

說明：

1. 必備附件必須準備齊全，以利稽核員於實地查驗時查驗，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√。

必備附件 1. 生產流程圖 2. 廠區設施配置圖

參考附件 1. 水質檢驗報告 2. 其他_____

貳、有機農場自產加工驗證問卷

說明：

1. 請提供產品標示；填寫原料入庫前檢查，及用水處理方式。
2. 請回答所有問題。

一、標示及產品原料

1. 請附上申請驗證產品標示之標籤或包裝袋照片。

2. 產品： 品名_____

標示項目：品名 原料名稱 內容物重量或容積 有效(生產)日期
農產品經營業者名稱 聯絡電話 農產品經營業者地址
原產地 驗證機構名稱 驗證證書字號 有醫療效能之標示
營養成分標示 保存方式與條件

3. 原料入庫前是否有做檢查？ 是 否
如「是」，有否做成紀錄？ 是 否 不適用
4. 對於同一種原料，您是否同時使用有機及非有機來源者？ 是 否

◆ 水

5. 請勾選在製程用水的使用方式： 未使用（請直接跳答二）
 清洗有機產品 清洗設備 其他（請說明）_____
- 水的來源： 自來水 地下水 山泉水
 其他（請說明）_____
6. 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）
7. 若使用非自來水時，您以什麼方式處理用水？ 有處理 未處理
如「有」，請說明處理方式：_____
8. 若加工製程使用水為農場內的灌溉水，請勾選水的使用用途： 清洗有機產品 清洗設備
 其他（請說明）_____

二、建築設施與衛生安全管理

說明：

- 請回答所有問題。
- 生產即食產品(如茶葉、水果乾、枸杞等)，內包裝人員須提供健檢報告。

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清潔、無剝落現象？ 是 否 不適用
如「否」，請說明： 長黴 納垢 侵蝕 其他_____
3. 地面是否適時清掃以保持潔淨？ 是 否 不適用
如「否」，請說明： 乾燥 潮濕
4. 通風是否良好？ 是 否 不適用
5. 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流向，以防污染？（請說明）

6. 廁所是否保持清潔並做成紀錄？ 是 否 不適用
7. 廁所附近是否在明顯處標示“如廁後應洗手”之字樣？ 是 否 不適用
8. 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
9. 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 否 不適用 紀錄頻率_____
10. 加工調理場所是否清潔？ 是 否 不適用
11. 包裝場所是否清潔？ 是 否 不適用
12. 食品器具、容器、包裝材質是否符合食品衛生安全？ 是 否 不適用
13. 工作檯面是否潔淨？ 是 否 不適用
如「否」，請說明：
14. 工作人員調理即時食品是否有穿戴頭罩、口罩、手套？
 是 否 不適用
如「否」，請說明：
15. 工作中是否有吸煙、飲食、嚼口香糖等不當行為？ 是 否
16. 工作人員患有傳染病、手部皮膚病、外傷時，是否從事與食品接觸的工作？
 是 否
17. 內包裝工作人員是否定期接受健康檢查（例：法規要求之項目如 A 型肝炎、IgM、IgG、肺結核…）？ 是 否 不適用

三、製程管理及有機完整性的確保

說明：有機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。

1. 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 不適用
2. 不經加熱的即時食品在製程中（包括容器、器具與設備），是否與地面直接接觸？
 是 否 不適用
3. 於製程中是否有相關之管制標準？（例如：溫度、濕度、PH……）
 是 否 不適用
其他說明：
4. 加工、包裝之設備、器具、容器及管線等，是否清洗乾淨？
 是 否 不適用
如「是」，請說明清潔方式及洗劑名稱：_____

◆ 監測

5. 您是否保存原料樣本？ 是 否
如「是」，保存多久？_____
6. 您是否有產品召回系統？ 是 否
如「是」，請說明如何召回：
7. 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：
8. 請勾選清潔方式：(可複選)
 清掃 擦淨 吸塵器 高壓 其他 (請說明)_____

◆ 包裝

9. 請勾選使用的包裝材料： 紙 卡紙板 鋁箔 塑膠
 其他_____
10. 是否所有的包裝材料皆符合食品衛生安全及品質之標準？(請提供包材樣本)
 是 否
11. 是否有任何包裝材料暴露於合成殺菌劑、防霉劑、防腐劑或控制蟲害的產品？
 是 否
如「是」，請描述包材擺設的情況以及使用的產品名稱。

◆ 儲藏

12. 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
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)				
其他 (請說明)				

13. 儲藏場所：13.1 若為室溫，原料是否離地 10 公分以上放置？ 是 否
13.2 若為室溫，原料是否離牆 5 公分以上放置？ 是 否
13.3 儲藏空間是否整潔？ 是 否；是否紀錄存查？ 是 否
13.4 通風狀況是否良好？ 是 否
13.5 有無污染源 垃圾 清潔用品
13.6 有無裝置 溫度計 溼度計 全無；是否紀錄存查？ 是 否
其他說明：_____

◆ 有機產品的運輸

14. 進貨時，您是否自行做運送？ 是 否
15. 請說明成品出貨的模式（可複選）
散裝乾貨 錫箔紙袋 罐 硬卡紙箱 塑膠器皿
其他_____

四、有害生物防治

說明：有機標準要求有害生物防治方案，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，則可使用有機加工、分裝及流通標準「附表一」中允許使用的物質，但禁止該類物質接觸有機產品。

1. 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：

2. 預防措施（可複選）

- 維護良好的衛生 移除棲息地 驅離 修補破洞、裂縫 斷除食物來源
窗戶、通風加裝隔離網 割草 其他（請說明）_____ 無預防措施

3. 物理、生物及機械措施（可複選）

- 超音波 照明設施 黏板 溫度控制 費洛蒙陷阱
器械陷阱 滅蠅燈 其他（請說明）_____ 不適用

4. 您所執行的有害生物防治措施，是否保有紀錄？

- 是 否 不適用

5. 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) _____

6. 如果使用有害生物防治資材，請列出防範與有機產品、原料或包裝材料接觸的措施：

五、紀錄的保持

說明：1. 每題必答。

2. 請先備齊紀錄，稽核員查驗時當場核對。

1. 您的農場自產加工過程中，做了下列那些紀錄？(可複選)

- 原料進廠紀錄 保留過磅單據 收貨紀錄 成品庫存(儲藏)紀錄 場地清潔紀錄
設施與設備清潔紀錄 其他 (請說明) _____

2. 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)

3. 您的紀錄系統，是否可由成品追蹤到所有原料？

- 是 否

4. 請提供加工產品之轉換率、損耗率及其資料來源依據。

表單 1—生產流程圖

產品品名：

填寫日期：

如有不同之生產流程，請分別繪製生產流程圖。

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）

