

# 慈心有機驗證股份有限公司

## 有機農糧/水產加工分裝流通 驗證申請書

請勾選申請驗證類別：有機農糧加工分裝流通 有機水產加工分裝流通

(初次申請 重新評鑑 增項評鑑)

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-P010

版 次：1.0 版

發行日期：104 年 07 月 31 日



**前言：**

1. 請先詳閱每一章節的說明，以免延誤申請時間或被退件。
2. 慈心有機驗證股份有限公司在本申請書中簡稱（本公司）。

**壹、驗證基本資料**

說明：有意申請有機農糧/水產加工分裝流通驗證者，請填妥此申請書。

1. 每一種要申請驗證的產品都須附上一份有機產品原料明細表、生產流程圖和廠區設施配置圖。必要時請自行附頁說明。
2. 計劃有任何改變者，須向本公司提出異動申請，經審核後始得實行。
3. 請注意：任何未經本公司認可的變更，可能危害到您的驗證資格。
4. 請回答本申請書所有的問題，如果未如實填寫或不易辨讀，將被退回給申請人。
5. 請影印本申請書和其他的各附加文件，做為您自己的紀錄。

**一、申請者基本資料（含資格、環境條件）**

負責人姓名：	電話： 手機：	經營體名稱：
身分證字號：	性別： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 學歷：	
權責人姓名： (查驗時可陪同者)	電話： 手機：	
填表人姓名	電話： 手機：	申請者傳真：
申請驗證類別： <input type="checkbox"/> 加工 <input type="checkbox"/> 分裝流通（可複選）		
公司統一編號：		
<b>1. 請列出申請驗證的產品名稱(初申請適用)：</b> <input type="checkbox"/> 加工產品名稱：           <input type="checkbox"/> 分裝流通產品名稱：		

<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. 是否了解申請有機加工/分裝流通驗證應符合之驗證標準？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 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	
5. 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	
6. 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） _____	
7. 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：	
8. 首次申請驗證年份及驗證機構名稱： <input type="checkbox"/> 不適用	
9. 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： _____	

10. 請列出現在同時提出申請的其他有機驗證機構名稱： <input type="checkbox"/> 不適用
11. 是否有顧問人員協助您申請有機驗證？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如「是」，您希望本公司 <input type="checkbox"/> 和顧問連繫 <input type="checkbox"/> 和您連繫 <input type="checkbox"/> 其他（請說明） _____  顧問姓名： 顧問聯絡電話： 地 址：
12. 是否擁有一份我們現行的【慈心有機驗證作業手冊】？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
13. 是否清楚了解本公司現行的有機加工分裝流通標準？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14. 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？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 已附 <input type="checkbox"/> 未附
15. 最適合聯絡的時間是： <input type="checkbox"/> 早上 _____ <input type="checkbox"/> 中午 _____ <input type="checkbox"/> 黃昏/晚上 _____
16. 申請驗證總面積（以平方公尺數計）： _____
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？ <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。

19. 除有機加工、分裝及流通作業外，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. 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：

21. 請勾選非自行操作之相關業務？    不適用

原料處理    生產製造    包裝作業    技術提供    產品銷售

廣告行銷(含網站、FB等)    資金提供    場地、設備

其他(請說明)\_\_\_\_\_

若有非自行操作之部分，請說明該合作者(個人或機構)之姓名或名稱：

22. 申請重新評鑑者，請核對已通過驗證三年(含)以上之產品，過去三年內生產、製造紀錄，結果請記錄於表單4，並備相關紀錄供現場稽核時核對，以作為延續產品驗證資格之依據。

## 二、確認聲明

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。

本人/公司/機構現聲明：

- 本人/公司/機構在此申請書、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；後續若有相關異動，會主動告知貴公司，並配合相關之驗證要求。
- 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，貴公司有權拒絕處理本人/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相關法規(例如：「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」)及其附件，及貴公司《慈心有機驗證作業手冊》等相關驗證標準。
- 本人/公司/機構清楚明白自貴公司收到驗證申請書起，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貴公司不定期追查及產品抽樣檢驗。
- 本人/公司/機構清楚明白，對於檢驗結果有異議時，得於收到通知後十五日內以留存於原檢驗室之原檢體向貴公司申請複驗，並以一次為限，相關費用由本人/公司/機構支付。但檢體已變質者，不予複驗。
- 本人/公司/機構清楚明白，必要時貴公司得安排觀察員參與現場評估。
- 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合規定之資材或添加物。
- 本人/公司/機構清楚明白，貴公司受理此份申請書，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用，且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貴公司認為有誤導或未經授權之聲明。
- 本人/公司/機構清楚明白，於驗證資格暫時終止、終止或結束時，停止使用一切引用該驗證之廣告事務，並繳回驗證證書予貴公司。
- 本人/公司/機構清楚明白本人/公司/機構有權隨時結束驗證資格，已繳交之費用概不退還，且應繳清相關費用。
- 本人/公司/機構清楚明白，驗證通過後的第一年內，只能使用黏貼式標章，待下一年度定期查驗確認標章相關紀錄及管控無虞且經貴公司同意後，方得使用套印式標章。

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)

## 貳、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、標示及產品成份

1. 請確認產品外標示包括下列哪些項目(初申請業者請勾「不適用」) 不適用  
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. 是否按原料的重量/容積大小依序列出產品所含成份，並列出所有添加物全名？  
是 否  
如「否」，請說明原因：
3. 是否已訂定原料供應商管理辦法(含檢驗頻率)? 是 否  
若「是」，請提供相關文件，另請備妥記錄供現場稽核時查核。
4. 原料入庫前是否有驗收(例：原料名稱、效期、品質…)? 是 否  
如「是」，有否做成紀錄? 是 否
5. 申請驗證之產品中是否使用非基因改造生物原料? 是 否  
如「是」，請提供非基因改造證件。
6. 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
7. 申請驗證之有機產品中同一種原料是否同時混用有機及非有機來源者?  
是 否
8. 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

9. 請勾選水在製程中的用途：未使用（請直接跳答 p. 8 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）\_\_\_\_\_
10. 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）。
11. 若使用非自來水時，水質是否先經處理？有處理 未處理 不適用
- 如「有」，請說明處理方式：
12. 產品製程中是否使用到蒸汽？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
13. 製程中如使用鍋爐，且水蒸氣與食品直接接觸時，使用之鍋爐「水處理劑」是否符合食品衛生安全？是 否 不適用
14. 是否採取任何監測水質之措施？是 否
- 如「是」，請說明如何監測：
- 多久執行一次水質監測？每日 每週 每月 每年 視需要而定
- 其他（請說明）\_\_\_\_\_
15. 是否有監測水質紀錄？是 否
- 如「是」，請備妥資料供現場稽核時查核。

## 二、建築設施與衛生安全管理

說明：請回答所有問題

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 \_\_\_\_\_  
是否有凹洞、裂縫？  是  否
5. 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：
6. 廠房光源是否會改變食品原本的顏色？  是  否
7. 照明設備是否保持清潔？  是  否
8. 通風是否良好？  是  否
9. 廠房是否有不良氣味？  是  否
10. 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）
11. 廁所是否保持清潔？  是  否
12. 廁所附近是否在明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣？  是  否
13. 洗手設施是否張貼簡明、易懂之洗手方法？  是  否

14. 水龍頭之設計是否可防止清洗後手部再度遭受污染？  是  否
15. 是否備有肥皂或洗手乳等？  是  否
16. 請說明備有之乾手設備？  烘手機  擦手紙巾  其他（請說明）\_\_\_\_\_
17. 廠房之排水系統是否暢通？  是  否  不適用  
如「否」，請說明原因：
18. 排水系統之出口處有無防止有害生物侵入之設施？  是  否  不適用
19. 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
20. 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
21. 冷藏（凍）庫是否保持整潔、衛生？  是  否  不適用
22. 原料處理場所是否清潔？  是  否  不適用
23. 加工調理場所是否清潔？  是  否  不適用
24. 包裝場所是否清潔？  是  否  不適用
25. 食品作業場所內是否堆放廢棄物或垃圾？  是  否
26. 盛裝清潔、消毒洗劑等之容器是否明確標示？  是  否  不適用
27. 清潔用品是否有污染食品或食品接觸面之虞？  是  否  不適用
28. 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
29. 食品器具、容器、包裝材質是否符合食品衛生安全？  是  否
30. 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：

31. 工作人員是否留有長指甲或穿戴首飾？  是  否
32. 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：
33. 工作中是否有吸煙、飲食、嚼口香糖等不當行為？  是  否
34. 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
35. 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、傷寒…）？  是  否  不適用  
如「有」，請備妥資料供現場稽核時查核。
36. 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

## 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**應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 若有使用加工助劑，請說明於何處、用何方法去除。
  - 1.3 生產流程中應列出維護“有機完整性”的危害控制點。
  - 1.4 請提供所有的廠區設施配置圖。
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，其操作、使用與維護是否能避免食品遭受污染？  
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，於使用前是否乾淨？  
是 否
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
9. 請提供「有機完整性說明」（有機產品在處理程序、加工、儲藏及設備等方面不會被禁用物質或放射線處理污染或與非有機原料/產品混雜；包裝的材料不可含基因改造成份，亦不受殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑等污染，以免污染有機產品。）

## ◆ 監測

10. 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. 製程及品質管制有異常時，是否建立矯正及防止再發生之措施並作成紀錄？  
 是  否
13. 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）\_\_\_\_\_
14. 是否保存成品樣本？  是  否  
如「是」，保存多久？\_\_\_\_\_，請備妥留樣及評估紀錄供現場稽核時查核。
15. 是否有產品回收銷毀計劃？  是  否（請制定）  
如「是」，請說明如何回收銷毀或提供相關計畫。

## ◆ 設備

16. 請列出在生產中使用到的所有設備(含管路清洗)：

設備名稱	進行有機產品生產前，有清洗清理者			保有清潔紀錄者請打「V」
	方式 <sup>(註1)</sup>	頻率	使用清潔、殺菌、消毒劑名稱	

註：1. 清洗/清理方式：放入有機材料、清掃、擦拭、吸/集塵、高壓/空氣槍噴、水洗、蒸氣清潔、消毒、刮除、CIP...等。

2. 請備妥清洗/清理紀錄供現場稽核時查核。

3. 如以放入有機材料的方法清理設備時，請備妥使用材料的數量及清理後材料的用途等紀錄供現場稽核時查核。

17. 如使用同一套設備於有機與非有機產品之製造加工，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：

18. 若有使用管路 CIP 清洗者，請說明清洗流程。 不適用

19. 清潔衛生 不適用

若有使用清潔、殺菌及消毒劑等，請附上物質安全資料表 (MSDS) 及 / 或清潔、殺菌及消毒用品的標示資訊。

20. 請提供各地區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	使用的清潔用品名稱	頻率	保有清潔紀錄者請打「V」
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)					

21. 產製過程中與食品接觸之容器、器具、及相關設備，其材質是否符合食品衛生安全及品質之標準？  是  否

22. 製程中涉及之設備、儀器需做成校正者，是否有做內、外校正？  是  否  不適用  
如「是」，請說明校正頻率：內校\_\_\_\_\_一次；外校\_\_\_\_\_一次。  
請備妥校正報告及紀錄供現場稽核時查核。

◆ 包裝

23. 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 \_\_\_\_\_

24. 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)

25. 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

26. 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。

27. 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？

28. 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：



29. 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

30. 請填妥下表，以提供儲藏區資料。

功 能	地 點	儲藏方式 (冷藏、冷凍或 常溫)	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					
場外儲藏區(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)					

31. 儲藏場所： 30.1 若為室溫，原料是否離地放置？ 是 否  
 30.2 若為室溫，原料是否離牆 5 公分以上放置？ 是 否  
 30.3 儲藏空間是否整潔？ 是 否 是否紀錄存查？ 是 否  
 30.4 通風狀況是否良好？ 是 否  
 30.5 有無污染源 垃圾 清潔用品 無 其他\_\_\_\_\_

30.6 有無裝置 溫度計 溼度計 全無；是否紀錄存查？ 是 否

30.7 溫度計/溼度計是否定期做校正工作？ 是 否

其他說明：

32. 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

33. 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雜的措施：

◆ 有機產品的運輸

進貨：

34. 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：\_\_\_\_\_

35. 請說明進貨的運送方式：

- 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 \_\_\_\_\_

36. 進貨時，是否自行做運送？是 否  
如果委由運送公司運送，是否告知他們有機加工分裝流通的要求？是 否

37. 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？

38. 前述檢查清潔過程是否做成紀錄？是 否

39. 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 裝在容器裡 其他（請說明）\_\_\_\_\_

**成品出貨：**

40. 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：\_\_\_\_\_

41. 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 \_\_\_\_\_

42. 出貨時，是否自行做運送？ 是 否

如果委由運送公司運送，是否告知他們有機加工分裝流通的要求？ 是 否

43. 運送工具是否曾經運送非有機產品或禁用資材？ 是 否

如「是」，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？

44. 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

45. 運送工具之檢查 / 清潔過程是否作成紀錄？ 是 否

46. 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 裝在容器裡  
其他（請說明）\_\_\_\_\_

47. 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：

## 四、有害生物防治

## 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，則可使用附錄三中允許使用的物質，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。

## 1. 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. 所執行的有害生物防治措施，是否保有紀錄？     是     否

## 7. 請勾選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. 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

施用資材名稱	資材是否為 附錄三所列	防治之有害 生物名稱	使用地點	施用方法	最後 使用日期

10. 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」，在使用是否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，是否使用任何禁用之有害生物防治資材？

是 否

13. 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：

## 五、建立文件

說明：1. 每題必答

2. 請先備齊紀錄，查驗員查驗時當場核對。

有機加工分裝流通過程中，有做下列那些紀錄？（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    有機標示同意文件  
有機證書影本    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）    標章使用紀錄  
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    過磅單據    購貨訂單  
銷售訂單    售貨發票    有機證書影本    運送摘要紀錄  
銷售摘要紀錄    其他（請說明）\_\_\_\_\_

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

## 6. 紀錄系統，是否可由成品追蹤到所有的原料？

- 是    否

7. 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. 紀錄保存多久？ \_\_\_\_\_

9. 請說明產品之轉換率、損耗率及其來源依據資料：

10. 是否保存所有相關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，是否有文件化之相關處理程序？

是 否

如「是」，請備妥資料供現場稽核時查核。

12. 對於損毀及廢棄標章之處理方式是否予以文件化並做成紀錄？

是 否

## 參、表單及附件

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「√」。

## ◆ 必備附件

1.  表單 1 - 正式生產流程圖
2.  表單 2 - 廠區設施配置圖
3.  表單 3 - 有機產品原料明細表
4.  表單 4 - 申請驗證產品一覽表（重新評鑑適用；請核對產品過去三年生產、製造紀錄）
5.  表單 5 - 有機驗證標章使用表（重新評鑑適用）
6.  表單 6 - 上次驗證決定改善意見執行狀況表（重新評鑑適用）
7.  公司或商業登記證明文件影本（個人申請者免附）
8.  有機完整性說明
9.  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.  工廠登記證影本
11.  原料供應商管理辦法(含檢驗頻率)
12.  原料規格表、非基因改造證明文件
13.  產品回收銷毀計畫
14.  物質安全資料表 MSDS：\_\_\_\_\_（例：清潔劑或殺蟲劑）
15.  其他使用物質的報告資料（例：包裝材料檢驗報告/溶出試驗）
16.  有害生物防治陷阱和監測器的設置地點圖
17.  其他(請說明) \_\_\_\_\_



表單 1—正式生產流程圖

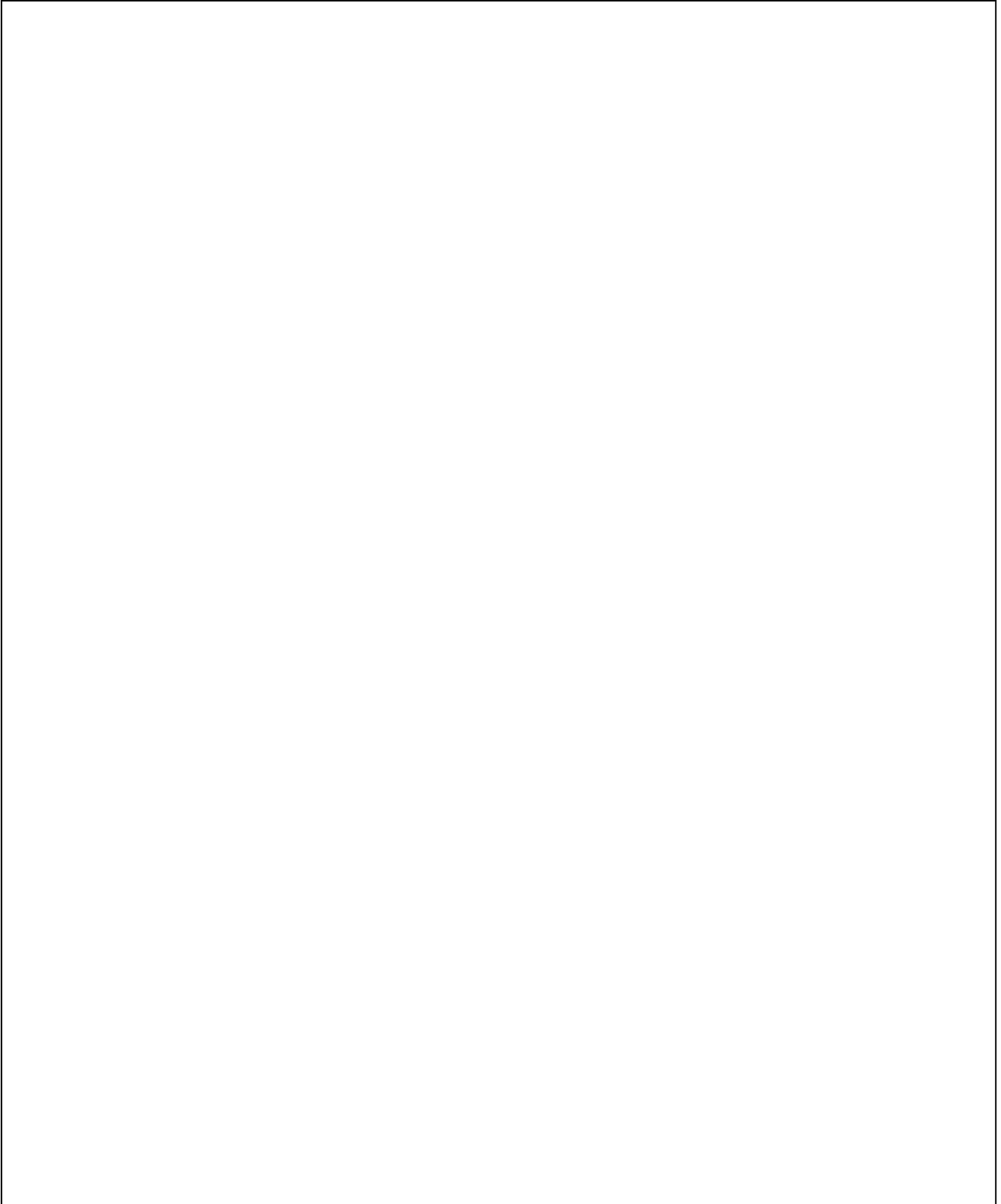
品名：

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）





加工助劑：請提供所有用於生產本產品的加工助劑整資料；若未使用則免填

加工助劑名稱	加工助劑經驗證為 100%有機者， 請打「✓」	非有機加工助劑， 但為附錄一所允用者， 請打「✓」	製造商	供應商	如為添加物，請 填寫「食品添加 物許可證字號」	驗證機構





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 (下次查驗改善重點)	申請者執行狀況	本次( 年 月 日)查驗評估