

# 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：2.0 版

發行日期：2019 年 07 月 01 日

## 壹、自產農產加工驗證基本資料

## 一、基本資料

說明：

1. 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。
2. 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 有效日期  
農產品經營者名稱 聯絡電話 農產品經營者(通訊)地址  
原產地 驗證機構名稱 驗證證書字號 保存方式與條件
3. 原料入庫前是否有做檢查？(栽培集團適用) 是 否 不適用  
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（請直接跳答二） 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：\_\_\_\_\_

## 二、建築設施與衛生安全管理

說明：

- 1.請回答所有問題。
- 2.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. 食品作業場所之天花板、牆壁或地面是否保持清潔？ 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
- 侵蝕 其他\_\_\_\_\_
2. 加工調理場所是否清潔？ 是 否 不適用
3. 包裝場所是否清潔？ 是 否 不適用
4. 工作檯面是否潔淨？ 是 否 不適用
- 如「否」，請說明：\_\_\_\_\_
5. 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：\_\_\_\_\_
6. 工作中是否有吸煙、飲食、嚼口香糖等不當行為？ 是 否
7. 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
8. 即食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…初次申請、展延適用）？ 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、儲藏及設備方面應採取必要措施，防止有機與非有機產品混淆，及避免有機產品與禁用物質接觸。禁止使用含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑、可遷移螢光劑、禁用物質及其他會污染產品之包裝材料。

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

其他說明：\_\_\_\_\_

3. 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

4. 您是否有產品召回系統？  是  否

如「是」，請說明如何召回：\_\_\_\_\_

5. 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性？  
 是  否  不適用

如「是」，請說明如何防範：\_\_\_\_\_

6. 請勾選設備器具清潔方式：(可複選)

清掃  擦拭  吸塵器  高壓空氣槍  其他 (請說明)\_\_\_\_\_

## ◆ 包裝

7. 請勾選使用的包裝材料： 紙  卡紙板  鋁箔  塑膠  
 其他\_\_\_\_\_

8. 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

9. 包裝材料儲存場所是否保持清潔及衛生，避免產品受污染？  是  否

## ◆ 儲藏

10. 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)				

## ◆ 有機產品的運輸

11. 進貨時，您是否自行做運送？ 是 否

12. 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，則可使用有機農產品驗證基準第二章一(一)及(二)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    補蟲燈    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：R0819 代表有機米第 8 號倉庫 2019 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、清潔用品儲藏區位置）

