**中華穀類食品工業技術研究所**

全家潔淨標章

評鑑申請書

客戶名稱：

生產廠名稱：

申請驗證產品件數:　件，產品名稱：

生產線數:　　條

預計稽核日期：

([ ] 初次申請 [ ] 增項評鑑)

申請文件需包含：「評鑑申請書」、「原料明細表」、「文件審核自檢表」共三份申請文件，始得立案。

|  |
| --- |
| 此欄由穀研所填寫收件日期：案件編號： |

填寫說明：**有意申請評鑑者，請填妥此申請書。**

1. 本申請書主體分成三的部分：「壹、客戶基本資料」包含申請本評鑑標準之申請者基本資料及生產廠基本資料；「貳、生產廠資料」為生產全家潔淨產品廠(場)所之資料(以下僅以「廠」代表)，若於不同廠區生產，每一廠區皆要填寫一份；「參、生產產線資料」為生產潔淨產品之生產資料，不同生產產線請分開填寫。
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：任何未經本公司核可的變更，可能危害到您的評鑑資格。
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，將被退件。
5. 申請資料寄出前，請影印本申請書和附加文件，做為您自己的紀錄。

目錄

[壹、客戶基本資料 3](#_Toc535829663)

[一、申請者基本資料 3](#_Toc535829664)

[二、生產廠基本資料 3](#_Toc535829665)

[三、申請本評鑑之全部產品 4](#_Toc535829666)

[四、其他相關合作關係 4](#_Toc535829667)

[五、品質管理要求確認 4](#_Toc535829668)

[六、確認聲明 5](#_Toc535829669)

[貳、生產廠資料 7](#_Toc535829670)

[表單一、廠區設備配置圖 9](#_Toc535829671)

[參、生產產線資料 10](#_Toc535829672)

[表單一、生產流程 13](#_Toc535829673)

[附件、評鑑費用表 15](#_Toc535829674)

# 壹、客戶基本資料

一、申請者基本資料

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 公司/商業登記名稱 |  | 負責人姓名 |  |
| 統一編號 |  | 公司或商業登記字號 |  |
| 公司/商業登記地址 |  |
| 聯絡地址 |  |
| E-mail |  |
| 聯絡人姓名 |  | 職稱 |  | 聯絡電話 |  | 分機 |  |
| 聯絡手機 |  | 傳真電話 |  |

二、生產廠基本資料

說明：請填寫與申請本評鑑標準有關之廠區資料，若於多個廠區生產，均請詳細填寫。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 生產廠名稱 |  | 廠區名稱 |  |
| 地址 |  |
| 統一編號 |  | 是否有工廠登記證 | [ ] 是(請填寫)[ ] 否 | 工廠登記證編號 |  |
| 負責人姓名 |  | 聯絡人 |  | 職稱 |  |
| 電話 |  | 分機 |  | 傳真電話 |  |
| 聯絡人mail |  |
| 通過之品質認證/驗證 | [ ] ISO [ ] HACCP [ ]  TQF [ ] 其他(請說明)：  |
| 與申請者之關係 | [ ] 申請者所有 [ ] 委託者 [ ] 其他(請說明)：  |
| 與申請評鑑產品相關之業務說明 |  |
| 專業食品工廠若為右列10種類別時，需檢附工廠網路登載資料各1份 | [ ] 罐頭食品工廠 [ ] 冷凍食品工廠 [ ] 蜜餞醃漬工廠 [ ] 飲料工廠 [ ] 醬油工廠 [ ] 乳品工廠 [ ] 食用油脂工廠 [ ] 脫水蔬果工廠 [ ] 餐盒食品工廠 [ ] 速食麵工廠 [ ] 食品添加物工廠  |
| 驗證範圍(依據經濟部統計處行業別填寫) |  |

三、申請本評鑑之全部產品

請填寫下表，若不敷使用請往下擴充：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生產線名稱 | 產品名稱 | 產品規格(以公克計) | 包裝型態(如袋裝、盒裝、桶裝) | 產品儲存溫層 | 產品驗證方案 |
|  |  |  |  | [ ] 常溫[ ] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |
|  |  |  |  | [ ] 常溫[ ] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |
|  |  |  |  | [ ] 常溫[ ] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |
|  |   |  |  | [ ] 常溫[ ] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |
|  |  |  |  | [ ] 常溫[ ] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |
|  |  |  |  | [ ] 常溫[x] 冷藏[ ] 冷凍 | [ ] 潔淨[ ] 雙潔淨 |

四、其他相關合作關係

|  |
| --- |
| 是否尚有委託外部單位執行生產操作一部分者或受資助之情形，請詳細說明，包括技術支援、資金提供、原料處理、生產製造、分裝/包裝作業、運輸、場地、設備…等。[ ] 有(請填寫下列資料並備妥相關文件供現場查驗時核對)[ ] 無 |
| 1. | 單位名稱 |  | 聯絡人 |  |
| 合作內容 |  |
| 是否會造成評鑑產品之風險 | [ ] 是，請說明：[ ] 否 |
| 2. | 單位名稱 |  | 聯絡人 |  |
| 合作內容 |  |
| 是否會造成評鑑產品之風險 | [ ] 是，請說明：[ ] 否 |
| 3. | 單位名稱 |  | 聯絡人 |  |
| 合作內容 |  |
| 是否會造成評鑑產品之風險 | [ ] 是，請說明：[ ] 否 |

五、品質管理要求確認

|  |
| --- |
| 1.為確保所生產產品符合全家潔淨專案，從原料選擇、進場驗收開始，經過前處理、儲藏、加工(包括設備清潔維護)、包裝及運輸…等作業程序不會被禁用物質、放射線污染或與不符合潔淨標準之原料/產品混雜。2.是否已制訂品質管理程序文件？[ ] 是[ ] 否如「否」，是否有意製作？[ ] 是[ ] 否 |

六、確認聲明

|  |
| --- |
| **本人/公司/機構聲明：**1.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；並應要求原料供應商依法完整標示與實際成分相符；後續若有相關異動，會主動告知 貴公司，並配合相關評鑑之要求。2.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。3.本人/公司/機構已詳閱並遵守《慈悅評鑑作業手冊》等添加物相關評鑑標準。4.本人/公司/機構清楚明白自貴公司收到評鑑申請書起，申請評鑑產品相關之生產、儲存場所及人員，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。5.本人/公司/機構知道及同意所有申請評鑑之產品及相關場區，必須接受貴公司不定期追查及產品抽樣檢驗。6.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機構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。7.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。8.本人/公司/機構在評鑑產品的生產過程中不浮濫使用非評鑑標準允用之資材或添加物。9.本人/公司/機構清楚明白，貴公司受理此份申請書，並不代表已經獲得評鑑資格。10.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。11.本人/公司/機構清楚明白，評鑑證書、檢驗報告或傳播媒體(如文件、宣傳品或廣告)等之宣傳或使用，僅能就已評鑑產品之範圍，對外宣稱通過全家潔淨專案。12.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。13.本人/公司/機構清楚明白，於評鑑資格暫時終止、終止或結束時，停止使用一切引用該評鑑之廣告事務；終止或結束時，並繳回驗證證書予貴公司。14.本人/公司/機構清楚明白本人/公司/機構有權隨時結束評鑑資格，已繳交之費用概不退還，且應繳清相關費用，並同意貴公司之不定期查驗。15.本人/公司/機構清楚明白，申請潔淨商品驗證之生產廠商，應要求原料供應商提供產品標示屬實之聲明書（商品標示保證聲明書樣稿如下頁），申請評鑑時一併交給驗證單位點檢確認。**※本人/公司/機構：☐同意/☐不同意以上之聲明**公司名稱：(請蓋公司章)負責人簽章：日期：填表人簽章：日期： |

商品標示保證聲明書

本公司保證聲明，提供予\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_有限公司之相關商品之原料標示屬實，亦即該商品所列之原料成分與該商品實際成分一致，若違反願意承擔食品安全衛生管理法第四十九及第五十六條之全部法律責任，絕無異議。

特此聲明

此致

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_有限公司

**※本人/公司/機構：☐同意/☐不同意以上之聲明**

公司名稱(請蓋公司章):

負責人簽章：日期：

統一編號:

地址:

填表人簽章：日期：

# 貳、生產廠資料

|  |
| --- |
| 一、廠區環境及建築 |
| 1.廠區外圍是否有汙染源？[ ] 是[ ] 否如「是」，請說明汙染源為何？(可複選)[ ] 工廠廢氣、廢水[ ] 垃圾堆積場[ ] 農田、農藥[ ] 禽畜養殖場[ ] 其他(請說明)：如何防範廠區及產品受到汙染？ |
| 2.請提「廠區平面圖」（如附件）。請註明原料處理區、加工調理區、包裝區、產品/原料存放區、包材存放區、食品添加物管制室、清潔消毒用品儲放區、廁所及水塔…等位置，以供現場查驗時核對。 |
| 3.廠房建築為：[ ] 水泥磚造[ ] 木材[ ] 鐵皮[ ] 其他(請說明)： |
| 4.凡清潔度要求不同之作業場所是否加以有效區隔與管理，以避免污染？[ ] 是[ ] 否，請說明： |
| 5.蒸氣、水、電及空調等配管有無暴露食品上方？[ ] 是[ ] 否如「是」，是否保持乾淨？[ ] 是[ ] 否 |
| 二、供水系統 |
| 1.製程用水(包含與食品直接接觸及清洗食品設備、用具之用水及冰塊)水源為何？[ ] 不適用[ ] 自來水[ ] 山泉水[ ] 地下水[ ] 其他(請說明)：製程用水如非使用自來水時，(1)經何種處理?[ ] 無[ ] 加氯消毒[ ] UV燈[ ] 逆滲透[ ] 濾心過濾[ ] 其他(請說明)：(2)每年有無依規定辦理水質檢驗(每年檢驗微生物-總菌落數、大腸桿菌群；每兩年檢驗重金屬-汞砷鉛鎘鉻硒)，採樣及檢測方法須為環保署認可之檢驗機構執行[ ] 是(初次申請請提供水質檢驗報告；第二年起請備歷年檢驗報告供現場查驗時核對)[ ] 否(3)使用地下水源與污染源(如：化糞池、廢棄物堆積場…等)之距離？[ ] 不適用 |
| 2.非製程用水(雜用水)水源為何？[ ] 自來水[ ] 山泉水[ ] 地下水[ ] 其他(請說明)： |
| 3.蓄水池（塔、槽）定期清洗頻率？[ ] 不適用(請說明)：每[ ] 年/[ ] 季/[ ] 月清洗一次[ ] 其他(請說明)： |
| 三、衛生管理 |
| 1.請列出廠區內潛藏的病媒：(可複選)[ ] 無[ ] 貓犬[ ] 老鼠[ ] 蠅[ ] 蚊[ ] 蟑螂[ ] 蜘蛛[ ] 螞蟻[ ] 其他(請說明)：  |
| 2.請勾選出你所採用的病媒防治措施(可複選)[ ] 每日清掃/洗環境[ ] 定期清除廢棄物[ ] 清除病媒居住空間[ ] 修補洞口、縫隙[ ] 裝設紗窗、門簾、塑膠簾[ ] 裝設捕蟲燈[ ] 使用黏板(如：黏鼠板)[ ] 器械陷阱(如：捕鼠籠)[ ] 噴灑殺菌劑[ ] 使用環境用藥[ ] 其他(請說明)： |
| 3.排水系統：[ ] 不適用(1)請說明防止病媒侵入之設施？[ ] 水封式(U式)[ ] 網式[ ] 沖孔式[ ] 其他(請說明)：(2)是否完整暢通、無異味？[ ] 是[ ] 否 |
| 4.使用之清潔劑(請填寫下表或附外包裝標示照片備查)：[ ] 未使用

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 清潔劑品名 | 廠牌 | 用途 | 放置地點 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 5.使用之殺菌及消毒劑(請填寫下表或附外包裝標示照片備查)：[ ] 未使用

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 殺菌/消毒劑品名 | 廠牌 | 用途 | 放置地點 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 6.使用環境用藥：[ ] 未使用(1)施藥單位或病媒防治公司名稱：(2)施藥頻率：(3)環境用藥資料(請填寫下表或附外包裝標示照片或病媒防治施作計畫備查)：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 廠牌 | 用途 | 放置地點 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 1. 其他化學藥劑(請填寫如下或附外包裝標示照片備查)：[ ] 未使用

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 廠牌 | 用途 | 放置地點 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 四、人員管理 |
| 1.每年是否定期辦理健康檢查（檢查項目需包含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）？[ ] 是[ ] 否(請說明)： |
| 2.與食品接觸人員穿戴配備：[ ] 無[ ] 工作服[ ] 工作帽或髮網[ ] 口罩[ ] 不透水手套[ ] 其他(請說明)： |

### 表單一、廠區設備配置圖

|  |  |
| --- | --- |
| 生產廠名稱 |  |
| 地址 |  |
| 生產線名稱 |  |
| 1.請標示各作業場區(ex.鄰地狀況、原料處理區、生產製造區、包裝區、半成品儲藏區、成品儲藏區、包材儲藏區、清潔用品儲藏區、廁所及水塔等)及主要機械設備位置及名稱。2.每個生產廠均應獨立填寫一張場區配置圖；本表不敷使用時，請自行加頁或另附附件。3.多段製程：同一產品之製造生產區域分屬不同地址，屬多段製程。 |
|  |

# 參、生產產線資料

※不同產線需各自填寫一份

|  |  |
| --- | --- |
| 申請評鑑之經客戶名稱 |  |
| 產線說明(請簡易描述) |  |

|  |
| --- |
| **一、原料** |
| 1.原料明細（含食品添加物、加工助劑）請填寫於「原料明細表(TP-71-02)」，全部成分皆須填寫清楚、詳細，以免退件；**產品所用之原料有任何變更，均須辦理異動，經審核通過方可使用。** |
| 2.請說明原料進貨時之驗收項目(可複選)：[ ] 包裝完整性/清潔度[ ] 原料外觀/色澤[ ] 原料標示[ ] 原料有效日期[ ] 原料溫度[ ] 原料氣味[ ] 規格表[ ] 證書/證明文件[ ] 供應商提供檢驗報告[ ] 自主檢驗，請說明：[ ] 其他(請說明)： |
| 3.使用之原料若為半成品(如:月餅內餡、豆干、餛飩皮..等)時，請提供前處理供應商之資料（含廠商名稱、地址、電話）。[ ] 不適用 |
| 4.請勾選水在製程中的用途：[ ] 未使用[x] 清洗原料[ ] 冷卻[ ] 烹煮[ ] 清洗成品[ ] 清洗設備[ ] 清洗容器[ ] 其他(請說明)： |
| 5.食品添加物是否專櫃、專人、專冊登錄管理，並建立重複檢核程序？[ ] 不適用[ ] 是[ ] 否，請說明： |
| **二、製程管理** |
| 1. 請列出在生產中使用到的所有機械、設備及清理方法，以防交叉汙染：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 設備名稱 | 產品生產前、後，清洗/清理方式(註1) | 頻率 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

.註：1.清洗/清理方式：放入原材料、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。 |
| 2.請依產品說明製程中管制方法及基準(例如：溫度、濕度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等)並請備妥紀錄供查詢。 |
| 3.請說明製程中防止金屬或其他雜物混入之方式：[ ] 無，請說明： |
| 4.產品是否符合「低酸性真空包裝即食性黃豆產品」、「低酸性及酸化罐頭食品」？[ ] 是[ ] 否[ ] 不適用如「是」，其殺菌條件應由中央主管機關認可具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構定之，請提供評估報告。 |
| **三、內包材質** |
| 1.請說明與半成品或最終成品接觸之包裝材料、過濾、乾燥劑、脫氧包…等材質。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 內包材名稱(與產品接觸之包裝材料) | 材質說明(塑膠、紙、玻璃等) | 供應商/製造商 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

. |
| **四、成品** |
| 1.申請評鑑之成品是否已在市場上流通販售？[ ] 是[ ] 否[ ] 不適用 |
| 2.成品有效日期應依「市售包裝食品有效日期評估指引」訂定，請說明評估方式：(如有評估報告請提供) |
| 3.請說明產品運送方式：[ ] 冷藏，溫度 ℃，[ ] 自行/[ ] 委外運送[ ] 冷凍，溫度 ℃，[ ] 自行/[ ] 委外運送[ ] 常溫，[ ] 自行/[ ] 委外運送 |
| **五、紀錄文件(所有紀錄、文件須保存五年)** |
| 1.請敘述追蹤、追溯使用之批號系統： |
| 2.紀錄系統，是否可由成品追蹤到所有的原料？[ ] 是(請提供紀錄表單)[ ] 否 |
| 3.如何確保產製過程轉換率、損耗率之合理性？ |

### 表單一、生產流程

#### 生產線流程圖(每條生產線均應獨立繪製一張生產流程圖)

|  |  |
| --- | --- |
| 產線名稱： |  |
| 請填寫本產線所生產之產品名稱： |  |
|  |

#### 二、生產線製程步驟(每條生產線均應獨立撰寫一張生產流程圖)

|  |  |
| --- | --- |
| 生產線名稱(名稱) |  |
| 請填寫本產線所生產之產品名稱 |  | ☐潔淨標準☐雙潔淨標準 |
| 步驟 | 使用機具 | 操作條件或方式(ex.溫度、濕度、壓力、時間…等) |
| ex：殺菌 | 紫外線燈 | 照射30m |
|  |  |  |

### 附件、評鑑費用表

1. 財團法人中華穀類食品工業技術研究所(以下稱「評鑑單位」)「潔淨標章」各項評鑑服務費用收費標準如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額($NT) | 說明 |
| 產線費 | 1. 10,000元/生產線
2. 5,000元/生產線
 | 1)新申請客戶2)每年定追客戶 |
| 稽核費 | 15,000元xN | 1.N為稽核人天數(請參後列稽核人天數計算表)2.膳食由申請者提供3.住宿費用檢據另計 |
| 交通費 | 高鐵、機票..等費用檢據另計 |
| 檢驗費 | 依檢驗機構公告訂定之檢驗費用計算 |
| 證書費 | 每年新發證$5,000元/件(\*視甲方需要決定是否發證) | 換發、補發1,000/件。 |
| 異動費 | $2,000 | 通過後每增加一項產品。 |
| $1,000 | 每廠商每次申請原料明細異動(含供應商)、外標示異動。 |
| 產品文審費 | 3,000元/每件產品 | 1.接受評鑑客戶，每件產品文審費用。 |

2.稽核人天數計算：

2.1查驗人天主要依據生產線數、產品數量、多段製程查驗時數核定稽核人天數。

2.2本公司為維護產品品質或考量製程複雜度，保留增減人天數的權利。

2.3稽核人天數計算式=a+b+c。

2.4產線定義：從原料投入產品產出的製程、設備、地點任一不同都算不同產線。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 生產線數 | 稽核時間(a) | 產品數量(b) | 多段製程、非歸責於本公司所額外增加稽核時數另計(c) |
| 1 | 1 | 1-10=011-20=0.521-30=131-50=1.551-100=2101-200=2.5201以上=3 | 單日未滿4小時以0.5日計，超過4小時則以1日計\*計費方式以第二段查驗起算 |
| 2 | 1.5 |
| 3 | 2 |
| 4 | 2.5 |
| 5 | 3 |
| 以下類推 |
|  |