申請者公司名稱：

生產廠名稱：

| 檢查項目 | **廠商符合請打「V」** | | **CB確認簽名(首次驗證)** | **CB確認日期(首次驗證)** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 已附 | 已備 |
| 1.申請書：聯絡窗口是否已填寫? |  |  |  |  | |
| 2.申請書：確認聲明是否已蓋公司大小章? |  |  |  |  | |
| 3.申請書：各要點是否已確實勾選、填寫? |  |  |  |  | |
| **4.申請書：附件是否均已備齊?以下需檢附** |  |  |  |  | |
| 4.1申請者公司登記或商業登記證影本 |  |  |  |  | |
| 4.2 最新版之「非登不可」業者基本資料影本或掃描 |  |  |  |  | |
| **4.3生產廠檢附資料：** |  |  |  |  | |
| 4.3.1工廠登記證影本：需與計畫書填寫一致 |  |  |  |  | |
| 4.3.2最新版之「非登不可」業者基本資料影本或掃描 |  |  |  |  | |
| 4.3.3廠區設備平面圖：(請檢查平面圖須包含原料處理區、加工製造區、包裝區、成品存放區、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) |  |  |  |  | |
| 4.2.4生產流程圖：每個生產線須包含流程圖一張，及所有製程各步驟、使用機具、操作條件或方式 |  |  |  |  | |
| 4.2.5原料明細表(請填入表單TP-81-02)/原料相關文件 |  |  |  |  | |
| 4.2.6製程用水如非使用自來水，需檢附包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準之檢驗報告(2項細菌與6項重金屬)-初次申請時提供 |  |  |  |  | |
| 4.2.7成品出廠規格表(COA) （含原料品項、成品重量、成品外觀） |  |  |  |  | |
| 4.2.8成品之原料照片(依原料明細表提供) |  |  |  |  | |
| 4.2.9申請驗證產品之檢驗報告(產品檢驗之機構需符合實驗室認證) |  |  |  |  | |
| 4.2.10符合GHP廠區及環境良好衛生管理相關紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.11符GHP良好衛生管理相關紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.12符合GHP製程管理及品質管制程序文件及相關紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.13「食品器具容器包裝衛生標準」證明文件請說明樣品名稱： (自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.14產品回收銷毀程序及紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.15客訴抱怨處理紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.16損毀及廢棄標章之處理程序及紀錄(自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.17所有罐頭食品均符合GHP取得產品熱穿透試驗報告或殺菌值評估報告(殺菌條件)。(非罐頭食品製造業免填) (自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.18 殺菌設備符合GHP取得熱分布測試報告或生產線系統功能測試報告(殺菌設備功能確效)。(非罐頭食品製造業免填) (自行備妥) |  |  |  |  | |
| 4.2.19罐頭食品之殺菌管理人員、殺菌操作人員、密封操作人員、密封檢查人員符合GHP規定受訓或具有合格證書。(非罐頭食品製造業免填) (自行備妥) |  |  |  |  | |
| **5.原料明細表：請先確認所有成分是否為允用原料、食品添加物、加工助劑?** |  |  |  |  | |
| 5.1添加物是否均為允用或符合潔淨八大不添加? |  |  |  |  | |
| 5.2是否依據成分含量由高至低填寫? |  |  |  |  | |
| 5.3原料/添加物/加工助劑之名稱、儲藏方式、廠商及產地資訊、組成份須與外包裝標示一致) |  |  |  |  | |
| 5.4包材若為食品原料也需填入:如:粽葉.糯米紙 |  |  |  |  | |
| **6.原料需檢附資料：** |  |  |  |  | |
| 6.1原料/添加物/加工助劑之清晰可辨識之外包裝中文成分標示照片及有完整包裝的照片。 |  |  |  |  | |
| 6.2食品添加物許可證 |  |  |  |  | |
| 6.3進口原料需提供輸入食品許可通知 |  |  |  |  | |
| 6.4主原料若為農糧產品請檢附農殘檢驗報告。 |  |  |  |  | |
| 6.5有機原料需提供有機證明文件 |  |  |  |  | |
| 6.6複方成分請提供成分規格表，如:香菇粉、酵母精粉..等（若原料含有天然香料或天然色素，請提供足以證明天然香料或天然色素之資訊，如製程） |  |  |  |  | |
| 6.7視成品或原料風險提供相關檢驗報告，如:花生黃麴毒素、菇蕈類重金屬、澱粉類二氧化硫…等 |  |  |  |  | |
| **7. 清潔化學用品物質安全資料表：** |  |  |  |  | |
| 驗證機構簽名：  書審： 複審： | | | | |