

# 食品 GMP 認證申請書

受文者：食品 GMP 認證體系推行會

(召集單位：經濟部工業局)

認證產品類別：【請√選】

<input type="checkbox"/> 09.一般食品	<input type="checkbox"/> 06.醬油	<input type="checkbox"/> 12.醃漬蔬果	<input type="checkbox"/> 18.肉類加工食品	<input type="checkbox"/> 24.澱粉糖類
<input type="checkbox"/> 01.飲料	<input type="checkbox"/> 07.食用冰品	<input type="checkbox"/> 13.黃豆加工食品	<input type="checkbox"/> 19.冷藏調理食品	<input type="checkbox"/> 25.酒類
<input type="checkbox"/> 02.烘焙食品	<input type="checkbox"/> 08.麵條	<input type="checkbox"/> 14.水產加工食品	<input type="checkbox"/> 20.脫水食品	<input type="checkbox"/> 26.機能性食品
<input type="checkbox"/> 03.食用油脂	<input type="checkbox"/> 09.糖果	<input type="checkbox"/> 15.冷凍食品	<input type="checkbox"/> 21.茶葉	<input type="checkbox"/> 27.食品添加物
<input type="checkbox"/> 04.乳品	<input type="checkbox"/> 10.即食餐食	<input type="checkbox"/> 16.罐頭食品	<input type="checkbox"/> 22.麵粉	
<input type="checkbox"/> 05.粉狀嬰兒配方食品	<input type="checkbox"/> 11.味精	<input type="checkbox"/> 17.調味醬類	<input type="checkbox"/> 23.精製糖	

工廠名稱：\_\_\_\_\_

工廠地址：\_\_\_\_\_ □□□

電話傳真：TEL 〈 \_\_\_\_\_ 〉 FAX 〈 \_\_\_\_\_ 〉

填表日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 填表人 \_\_\_\_\_

編號：\_\_\_\_\_  
(由經濟部工業局編號)

# 食品 GMP 認證申請書

## 目 錄

一、基本資料-----	( )
二、專門技術人員履歷表-----	( )
三、工廠組織系統圖及從業人員工作配置圖表-----	( )
四、廠房及主要機器設備配置圖-----	( )
五、工廠硬體概況表-----	( )
六、認證產品之製程及品質管制工程圖-----	( )
七、附件(請依序排列編頁)	
(一)、公司登記或行號營利事業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各乙份。	
(二)、衛生管理標準書乙份。	
(三)、製造作業標準書乙份。	
(四)、品質管制標準書乙份。	
(五)、管理制度標準書乙份。	
(六)、專門技術人員受訓結業證書影本各乙份。	
(七)、其他。	
1. _____	
2. _____	
3. _____	
4. _____	

一、基本資料(同一生產線之同類產品得併案申請)

公司	名稱	電話		公司或行號登記字號	
		傳真		營利事業登記字號	
	地址				工廠登記證統一編號
創立日期					
工廠	名稱	電話		工廠登記證產品項目	
		傳真			
	地址				
工廠 負責人姓名		職稱			
與本制度有關 之連絡人姓名		職稱		申請認證產品類別	
申 請 認 證 產 品 名 稱					
產品名稱	自有或 代工	主要原料	產品規格	內包裝材質 與包裝型態	

## 二、專門技術人員履歷表

### (一)衛生管理專責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按食品 GMP 通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

(二)品質管制負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連 絡 地 址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按食品 GMP 通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

(三) 食品檢驗人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按食品 GMP 通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

(四) 生產製造負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連 絡 地 址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按食品 GMP 通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

(五) 安全管理負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連 絡 地 址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按食品 GMP 通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

### 三、工廠組織系統圖及從業人員工作配置表

(一)工廠組織系統圖 (請加註各單位主管姓名)

--

(二)工廠從業人員工作配置表

區 分	事務人員	技術人員	作 業 員 (含臨時工)	小 計	備 註
管 理 部 門	人	人	人	人	
製 造 部 門	人	人	人	人	
品 管 部 門	人	人	人	人	
業 務 部 門	人	人	人	人	
其 他	人	人	人	人	
合 計	人	人	人	人	

註：本表不敷使用時，請浮貼或影印填附。

#### 四、廠房及主要機器設備配置圖

- 註：1.請標示廠房尺寸、面積以及各作業場所及主要機器設備名稱。
- 2.一般作業區、準清潔作業區及清潔作業區，請以顏色區分標示。
- 3.本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

## 五、工廠硬體概況表

### (一)製造作業場所

項 目	內 容	原(材)料處 理場	加工調理 場	內包裝室
(1)照明通風 及空調設 備	1.日光燈數目與瓦特 (Watts) 2.空調設備台數 3.抽、排風機台數 4.空氣過濾裝置	( 個 瓦) ( 台) ( 台) ( 有、無 )	( 個 瓦) ( 台) ( 台) ( 有、無 )	( 個 瓦) ( 台) ( 台) ( 有、無 )
(2)地面、牆壁 及牆柱	1.地面建築材料 2.牆壁建築材料 3.地面排水斜度 4.牆壁或牆柱與地面接連處R角曲 率半徑 5.室內窗台斜度	( ) ( ) ( /100) ( 公分) ( 度)	( ) ( ) ( /100) ( 公分) ( 度)	( ) ( ) ( /100) ( 公分) ( 度)
(3)排水設施	1.排水溝有無防鼠、防蟲設施 2.排水溝(管)之傾斜度 3.排水溝溝底之R角曲率半徑 4.排水溝有無防止逆流措施	( 有、無 ) ( /100) ( 公分) ( 是、否 )	( 有、無 ) ( /100) ( 公分) ( 是、否 )	( 有、無 ) ( /100) ( 公分) ( 是、否 )
(4)屋頂及天 花構造	1.屋頂及天花板構造材料 2.天花板有無塗漆 3.塗漆顏色 4.蒸汽、水、電及空調等配管有無暴 露食品之直接上空	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )
(5)蒸汽、臭氣 等排氣設 備	1.窗戶數目 2.有無排氣設備 3.排氣設備數目 4.進氣口有無空氣過濾裝置	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )
(6)供水系統	1.用水種類 (請填自來水、地下水體 或地面水體) 2.每日用水量 3.使用非自來水者,用水水質每年有 無依規定辦理水源水質檢驗。 4.水質檢驗機構名稱 5.最近一次的檢驗日期 6.地下水源與污染源之距離	( ) ( 噸) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺)	( ) ( 噸) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺)	( ) ( 噸) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺)

項 目	內 容	原(材)料處 理場	加工調理 場	內包裝室
(7)洗手設施	1.有無洗手設備 2.水龍頭開關種類(如手動、電眼、 肘動、腳踏式等)及數目 3.有無洗潔劑及種類 4.有無消毒劑及種類 5.有無烘手機或拭手紙巾 6.洗手設施之排水,有無防止逆流、 有害動物侵入及臭味產生裝置	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)
(8)有害動物 防止設施 a.防鼠等 設施 b.防蚊 蠅、蟑螂 等設施	1.出入口有無防鼠等設施 2.排水口有無防鼠等設施 3.出入口防鼠等設施之種類 4.排水口防鼠等設施之種類 1.窗子有無防蚊蠅、蟑螂等設施 2.出入口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 3.排水口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 4.窗子防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 5.出入口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 6.排水口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類	(有、無) (有、無) ( ) ( ) (有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( ) ( )	(有、無) (有、無) ( ) ( ) (有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( ) ( )	(有、無) (有、無) ( ) ( ) (有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( ) ( )
(9)泡鞋池或 換鞋等設 施	1.有無泡鞋池 2.池水之殘氣濃度 3.池水更換頻率 4.換鞋設施或同功能潔淨鞋底之設 施	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)
(10)外來雜物 防止設施	1.有無氣浴室(Air shower) 2.有無潔塵設備 3.其他異物混入防止設施	(有、無) (有、無) ( )	(有、無) (有、無) ( )	(有、無) (有、無) ( )
(11)器具類洗 淨施	1.器具類洗淨設備種類 2.洗淨劑種類 3.消毒劑種類 4.器具類洗淨消毒後是否存放於無 菌環境	( ) ( ) ( ) (是、否)	( ) ( ) ( ) (是、否)	( ) ( ) ( ) (是、否)
(12)人員衛生 管理	1.作業員是否穿著乾淨之工作衣、帽 及髮網等 2.作業員是否配戴口罩 3.作業員是否戴上乾淨的、消毒過的 且無孔洞之手套 4.作業員之手套換新或清洗消毒之 頻率	(是、否) (是、否) (是、否) ( )	(是、否) (是、否) (是、否) ( )	(是、否) (是、否) (是、否) ( )

項 目	內 容
(13)一般作業區、準清潔作業區及清潔業區之隔離	隔離 (有、無) 隔離方式 ( )
(14)內包裝室之隔間	單獨隔間 (有、無) 隔間方式 ( )
(15)加工調理場溫度調節	冷氣機 (有、無)，自然通風，抽風機 (台數 台) 作業時室內最高溫度 (夏天 °C；冬天 °C)
(16)內包裝室溫度調節	作業時室內最高溫度(夏天 °C；冬天 °C)
(17)廠內清洗與消毒	清洗頻率 ( ) 消毒頻率 ( ) 清洗方法 ( ) 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [消毒劑名稱( )，濃度 ( )，溫度( °C)] 其他消毒方法 ( )
(18)機械設備清洗與消毒	管路清洗(CIP)設備 (有、無) 清洗頻率 ( ) 消毒頻率 ( ) 清洗方法 ( ) 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [消毒劑名稱( )，濃度 ( )，溫度( °C)] 其他消毒方法 ( )
(19)更衣室	工作衣帽架 (有、無)，個人衣櫃 (有、無) 工作鞋架 (有、無)，手套架 (有、無)，穿衣鏡 (有、無) 潔塵設備 (有、無)
(20)品管室	總面積 ( m <sup>2</sup> )，官能品評設備 (有、無) 微生物檢驗室單獨隔間 (有、無)：面積 ( m <sup>2</sup> )
(21)廁所	廁所位置 ( ) 洗手設施 (有、無) 防蟲設施 (如紗門或紗窗) (有、無) 抽風設備 (有、無) 泡鞋池 (有、無)

(二)倉儲設施

項 目	內 容				
(1)原料儲存設施	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	防鼠等設備	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(2)食品添加物儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(3)包裝材料儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(4)半成品儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(5)成品儲存設施	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	牆壁及地面建材	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
					( 公分)
					( 公分)
(6)成品專用運輸設備	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)
	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)
	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)

(三)生產設備

項 目	內 容				
	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	每小時之處理能力 (kg/hr)
(1)原(材)料 洗滌設備					
(2)加工作業 台	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	每小時之處理能力(kg/hr)
(3)搬運或輸 送設備	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	每小時之搬運或輸送能力 (kg/hr)
(4)集存廢棄 物容器	名 稱	型式及大小	材 質	個 數	容 量 (公升)
(5)加工調理 設備	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	每小時之處理能力(kg/hr)

(6)計量器	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	測定範圍(精密度)
(7)金屬檢出器	名 稱	型 式	台 數	測定範圍(靈敏度：距離cm-檢出直徑mm)	
(8)包裝設備	名 稱	型 式	台 數	每小時之包裝能力(kg/hr)	
(9)其他設備	名 稱	型 式	台 數	每小時之處理能力(kg/hr)	

(四)品質管制設備

1.一般檢驗設備

項 目	型 式	數 目	用 途 及 性 能
(1) 品溫測定用溫度計			
(2) 餘氯測定器			
(3) 分析天秤			
(4) pH值測定計			
(5) 水分測定裝置			
(6) 感官品評設備			
(7)			
(8)			
(9)			
(10)			
(11)			
(12)			
(13)			
(14)			
(15)			
(16)			
(17)			

## 2. 微生物檢驗設備

項 目	型 式	數 目	備 註
(1) 無菌操作箱			
(2) 恆溫培養箱			
(3) 濕熱滅菌釜			
(4) 乾熱滅菌釜			
(5) 菌落計數器			
(6) -20℃以下之冷凍櫃			
(7) 微生物檢驗用器皿			
(8)			
(9)			
(10)			
(11)			
(12)			
(13)			
(14)			
(15)			

六、認證產品之製程及品質管制工程圖。(如附件)

七、附件：請提供下列資料，並依序排列裝訂。

- (一)、公司登記或行號營利事業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各乙份。
- (二)、衛生管理標準書乙份。
- (三)、製造作業標準書乙份。
- (四)、品質管制標準書乙份。
- (五)、管理制度標準書乙份。
- (六)、專門技術人員受訓結業證書影本各乙份。
- (七)、其他。

附件

### 認證產品之製程及品質管制工程圖

產品名稱：\_\_\_\_\_

製 造 工 程				管制項目	管制基準	管制圖表	管制人員	矯正負責人	管 制 方 式				
流程記號	工程名稱	使用機具	操作標準						取樣地點	取樣頻率	取樣數量	檢測儀器	檢測方法

註：1.本表不敷使用時，請影印填附，或參本表格式自行設計使用。  
2.請依產品項目分別填寫。