訪廠技巧/重點

食品工業發展研究所
方繼

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

TONY J. FANG 方繼

- 副所長 – 食品工業發展研究所
- 終身特聘教授 – 國立中興大學 食品暨應用生物科技學系
- 合聘教授 – 中國醫藥大學 營養學系

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

Table of Content

- 稽核/評審的要項
- 評審小組之組成及其權責
- HACCP 符合性查核& 104年度衛生評鑑結果
- 常見缺失及訪廠技巧/重點

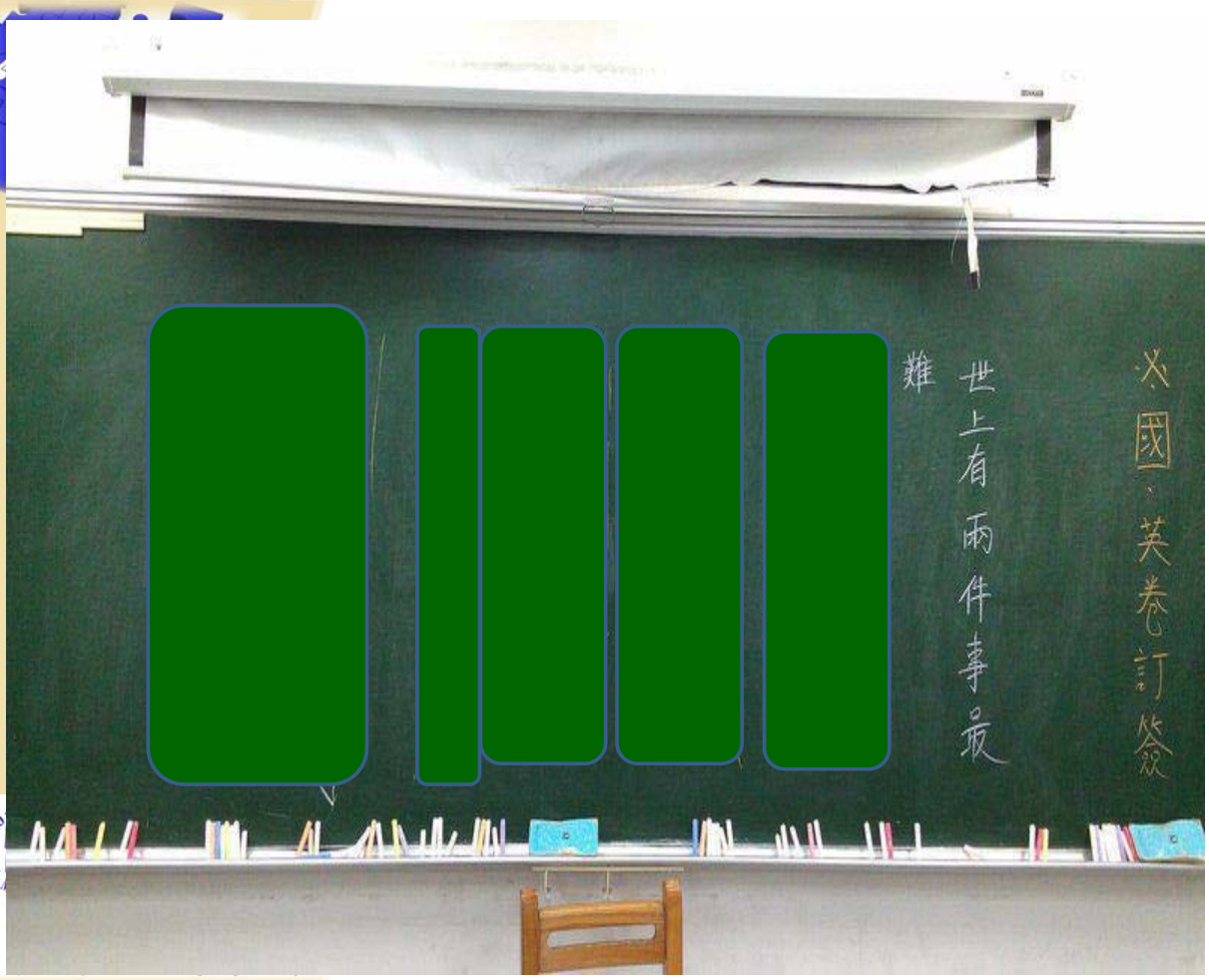
財團法人食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

稽核/評審

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University



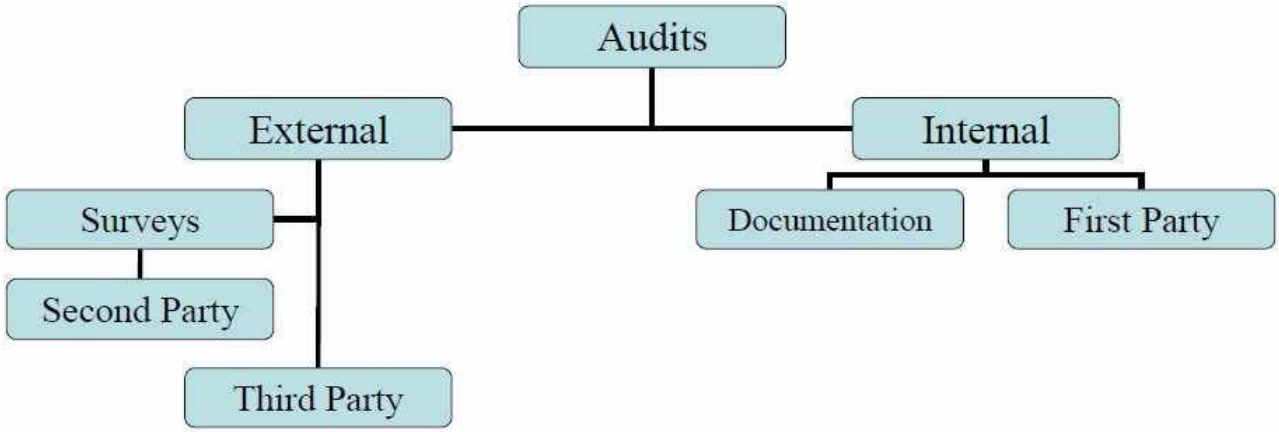
Audit Types

- There are three kinds of audits.
  - ✓ A first party audit is an internal audit.
  - ✓ A second party audit is a company auditing its supplier, or being audited by its customer.
  - ✓ A third party audit is by a party independent of a supplier and its customer.

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

Audit Types



財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

您的角色?

- 政府: 衛生管理單位
- 第三方公證認證機構: 如全國認證基金會(TAF)
- 企業: 內部稽核人員
- 學術界: 學者專家

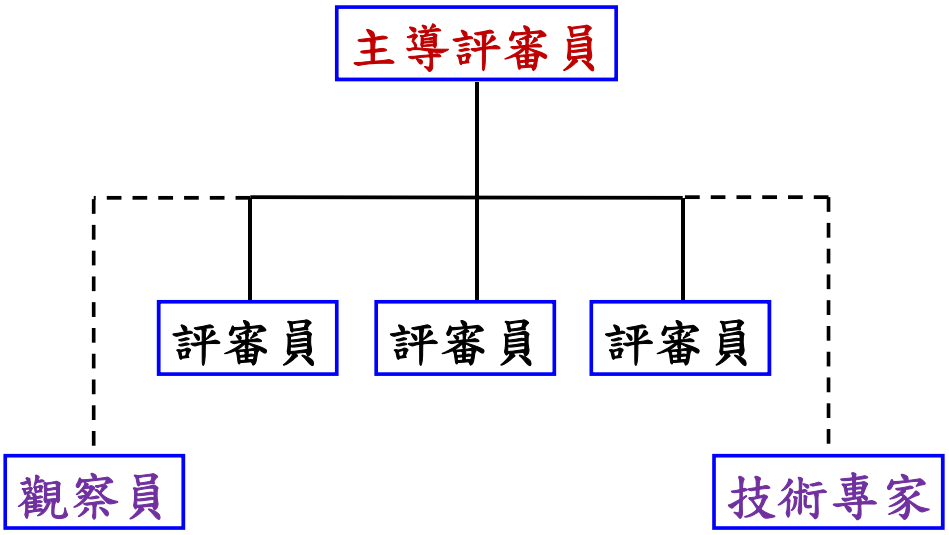
評審人員之重要性

- 標準之內容僅為一原則性說明
- 系統稽核，必須掌握標準中每一要求項目之真正精神，再依被稽核者自訂之作業程序進行稽核
- 評審員之人格屬性、溝通技巧、親和力、團隊參與性及領導能力，為是否適合擔任稽核工作之重要因素
- 評審員之素質、教育程度、訓練及實務經驗，為是否勝任評審工作之重要因素

評審小組之組成

1. 系統稽核之工作，一般均組成稽核小組來執行。
2. 稽核小組通常是由一名主導評審員（Lead Auditor）及數名評審員(Auditors)組成。
3. 稽核小組之成員，可包括具有專業背景的技術專家、實習評審員或觀察員，但這些人員應為被稽核者及主導評審員所接受。

評審小組之組成



評審員之權責 ISO 10011-1 4.2.1.2

1. 遵守現行之稽核規定
2. 溝通與澄清各項稽核規定
3. 對於交付之責任，應有效率的加以規劃與執行
4. 對觀察所得加以記錄
5. 提報稽核結果
6. 驗證稽核後所採行的矯正措施是否有效
7. 稽核相關文件之保管及安全防護
   - ✓ 必要時提呈該等文件
   - ✓ 確保該等文件的機密性
   - ✓ 審慎處理既得的資訊
8. 與主導評審員合作並支持之

主導評審員(Lead Auditor) ISO 19011:2011

- 整合稽核/評審小組成員之強項與弱點
- 組織及領導稽核小組成員
- 於稽核期間保護稽核小組成員之健康與安全
- 代表評審小組與稽核客戶及被稽核者溝通
- 對訓練中之見習稽核員提供指導與指引
- 防止與解決衝突狀況
- 領導評審小組達成稽核結論

the Auditor

被稽核部門之責任

- ✓ 告知相關人員稽核目標與範圍
- ✓ 指派人員陪同稽核員
- ✓ 提供稽核所需之資源、設施及佐證資料
- ✓ 與稽核員充分合作以利達成稽核目標
- ✓ 不符合時提出及執行矯正措施

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

評審人員機密性之要求

- 評審人員對於稽核所見所聞、稽核報告，以及被稽核者本身之各項資料，均有義務保守機密，不得故意洩露，並保持警覺心，以防無意間之洩露。
- 驗證機構亦應對參與稽核之評審人員，訂定機密性之要求規定，並對其所經管之相關資料、文件等，作適當之守密防護。

需簽署稽核人員行為準則聲明書(包括保密協定)

the Auditor

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

評審人員之限制

- 內部稽核：不得稽核自己工作的責任區域/範圍。
- 外部稽核：應避免稽核與自己利益相關者，如持有其股份者，有親屬/親近關係者，或有特別不友善關係者等。

獨立、公正、客觀

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

評審人員稽核時應有之心態

不宜有之心態

- 「非找到不符合不可」之心態
- 對被稽核者預先存有定見
- 與其他被稽核者相比較

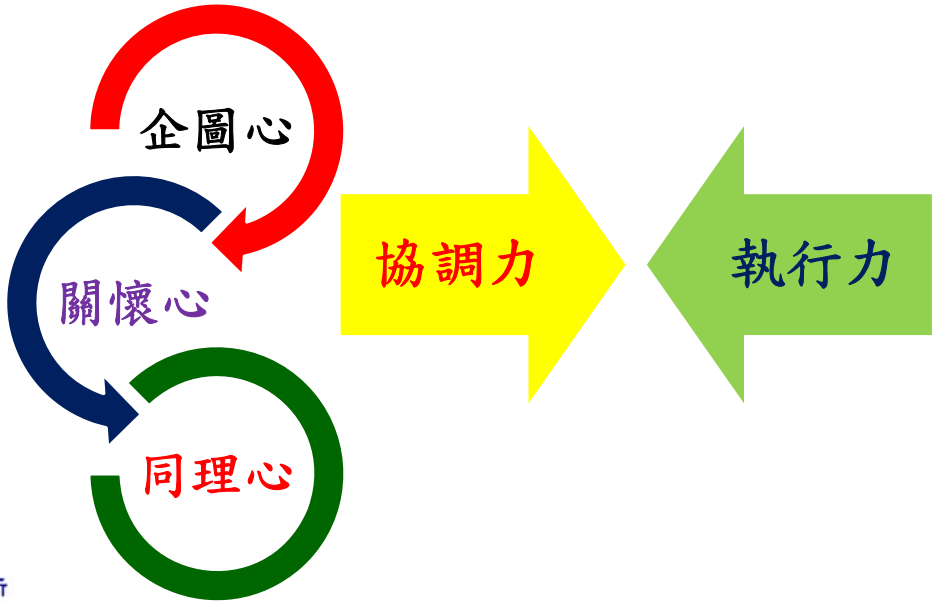
宜有之心態

- 以「開放心態（Open Mind）」開始稽核
- 以「雙方獲益」為稽核之最終理想境界

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

三心二力



評鑑準則/規範

Audit Criteria

<ISO 9000 – 3.9.3、ISO 19011 – 3.2>

- ✓ 作為參考的政策、程序或要求之組合
- ✓ **set of policies, procedures or requirements used as a reference**

評鑑證據

Audit Evidence

<ISO 9000 – 3.9.4、ISO 19011 – 3.3>

- ✓ 與評鑑規範有關且可查證之紀錄、事實陳述或其他資訊
- ✓ **records, statements of fact or other information which are relevant to the audit criteria and verifiable**

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

評鑑發現(結果)

Audit Findings

<ISO 9000 – 3.9.5、ISO 19011 – 3.4>

- 將蒐集到的評鑑證據對照評鑑規範後得出的評估結果
- **Results of the evaluation of the collected audit evidence against audit criteria.**

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

評鑑準則/規範、評鑑證據、評鑑發現

評鑑準則/規範
Audit Criteria

評鑑證據
Audit Evidence

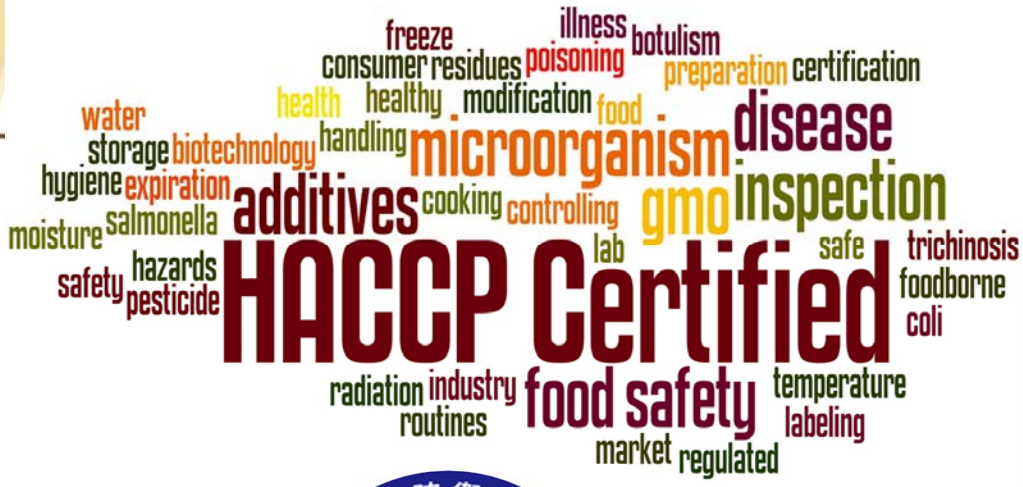
評鑑發現
Audit Finding

違規試驗之蒐證

- 現行犯任何人都可加以取締！
- 現場錄音存證、秘錄、拍照存證。
- 稽查日誌人、事、物需載明清楚。
- 評估是否找警察協助。
- 若受傷，第一時間前往醫院驗傷。
- 儘速製作「職務報告」，完整紀錄人、事、時、地。

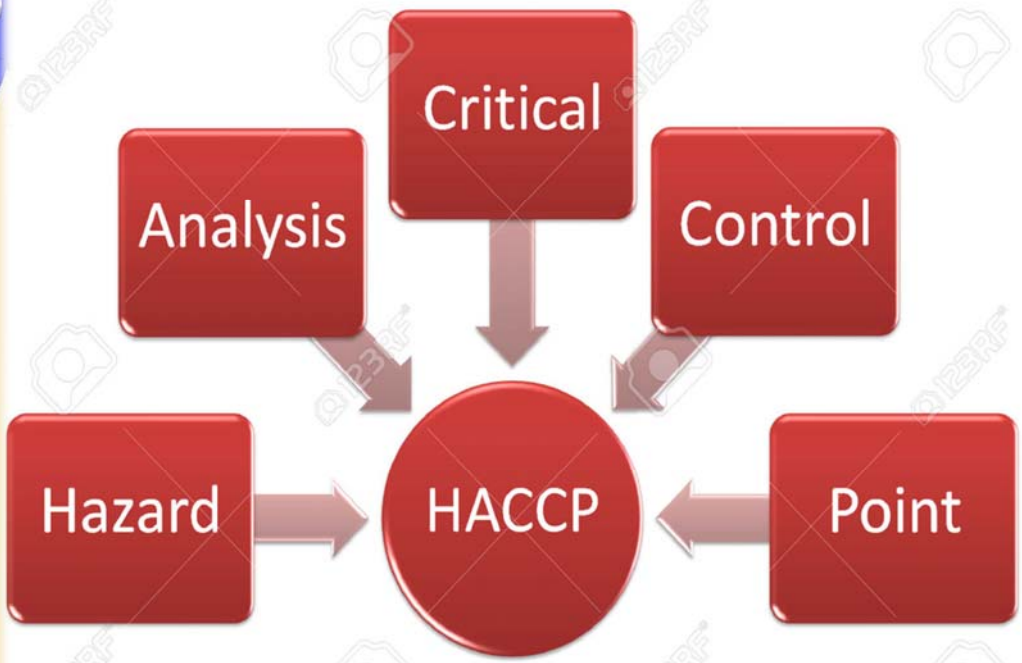
人身安全!!

AUDIT


freeze
illness
botulism
consumer residues
poisoning
preparation
certification
health
healthy
modification
food
water
disease
storage
biotechnology
handling
microorganism
hygiene
expiration
additives
cooking
controlling
gmo
inspection
moisture
salmonella
lab
safe
trichinosis
safety
hazards
pesticide
HACCP Certified
foodborne
coli
radiation
industry
food safety
temperature
routines
labeling
market
regulated

行政院衛生署
HACCP
餐飲業食品安全管制系統

AUDIT


Critical
Analysis
Control
Hazard
HACCP
Point

HACCP:
Have a cup of coffee and pray?

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

餐飲業HACCP推動歷程

資料來源:食品所劉得銓

符合性查核/衛生評鑑

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

熟悉您要稽核的行業及法規

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

熟悉您要稽核的行業及法規

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

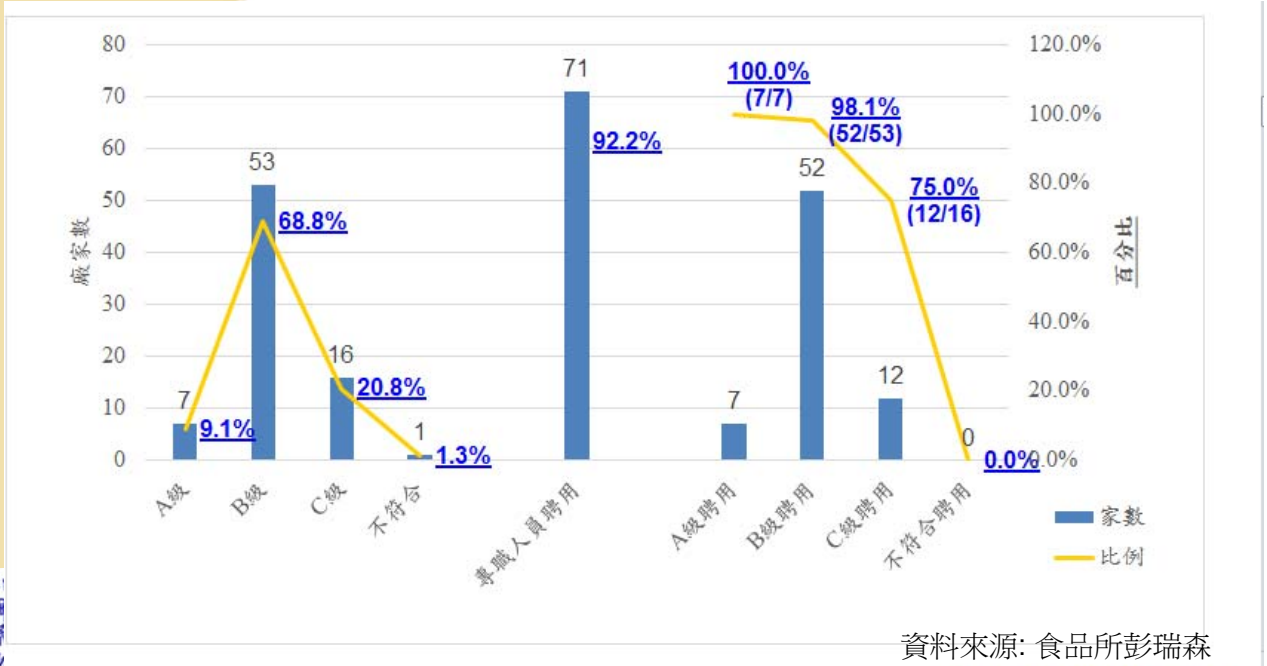
https://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=59

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

餐盒食品工廠

104年餐盒食品工廠符合性查核



資料來源: 食品所彭瑞森

104年度執行TFDA計畫成果

餐盒食品工廠

餐盒食品工廠				
等級	104年 家數(比例)	103年 家數(比例)	102年 家數(比例)	101年 家數(比例)
A級 主要缺失小於1項	7 (9.1)	14 (20.9)	16 (14.4)	22 (12.6)
B級 主要缺失1～3項（不含）	53 (68.8)	36 (53.7)	76 (68.5)	120 (69.0)
C級 主要缺失大於等於3項	16 (20.8)	10 (14.9)	13 (11.7)	16 (9.2)
不符合 主要缺失大於等於7項	1 (1.3)	6 (9.0)	5 (4.5)	16 (9.2)
停業/歇業	-	1 (1.5)	1 (1.5)	-
總家次	77	67	111	174
聘用專門職業人員	71 (92.2)	57 (85.1)	55 (49.5)	64 (36.8)

104年度執行TFDA計畫成果(FIRDI)

資料來源: 食品所彭瑞森

餐盒食品工廠

104年查核77家次餐盒食品工廠共計517項缺失

資料來源: 食品所彭瑞森

104年度執行TFDA計畫成果 (FIRDI)

餐盒食品工廠常見缺失

101~104年餐盒食品工廠符合性查核不符合事項整理分布結果

項 目	104年		103年		102年		101年	
	缺點數 (項)	百分比 (%)	缺點數 (項)	百分比 (%)	缺點數 (項)	百分比 (%)	缺點數 (項)	百分比 (%)
HACCP查檢條文	125	24	208	36	195	27	488	36
GHP中衛生管理標準作業	210	41	174	30	204	28	410	31
GHP中製程及品質管制標準作業	102	20	114	20	188	26	246	18
GHP中倉儲管制標準作業	46	9	31	5	49	7	54	4
GHP中成品回收管制標準作業	5	1	22	4	37	5	52	4
GHP中檢驗與量測管制標準作業	20	4	13	2	26	4	45	3
硬體管理	8	1	7	1	9	1	26	2
GHP中運輸管制標準作業	1	0	5	1	5	1	9	1
GHP中客訴管制標準作業	0	0	4	1	4	1	12	1
總計	517	100	578	100	717	100	1342	100

發生比例前三項為「HACCP查檢條文」、「GHP衛生管理標準作業」及「GHP製程及品質管制標準作業」，此為餐盒食品工廠實務管理普遍存在且待改善之方向

104年度執行TFDA計畫成果(FIRDI)

資料來源: 食品所彭瑞森

餐盒食品工廠常見缺失

104年餐盒食品工廠「HACCP查檢條文」缺失現象

項目	「HACCP查檢條文」
餐盒食品工廠	1. 未建立**內部稽核**相關程序，未執行內部稽核或未紀錄，內稽查檢範圍未涵蓋GHP與HACCP等確認HACCP系統執行之有效性 2. **危害分析工作表**未完整分析使用食材之各種危害未鑑別考慮危害之發生頻率及嚴重性 3. 產品CCP紀錄與計畫書中訂定之**監測**條件、頻率、確認方式等寫做不一致，未依據使用之量測工具顯示數據確實記錄，或未依作業現場之餐期、批次等落實監測

104年度執行TFDA計畫成果

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

餐盒食品工廠常見缺失

104年餐盒食品工廠「GHP衛生管理」缺失現象

項目	「GHP衛生管理」
餐盒食品工廠	1. 未落實出入口、門窗、通風口及其它孔道之管理現場見天花板、排水溝、孔道、氣簾、門戶無法正常密合，配膳室內包裝作業生產線上方照明設施未裝設燈罩等造成外來物質侵入作業區域或導入產品 2. **廢棄物區**未清潔處理或區隔不良而吸引病媒滋生及作業場所與死角出現病媒或其痕跡、排泄物等病媒防治之管理不足 3. 未落實**設備與器具清洗與消毒**之管理，熟食不鏽鋼餐具清潔消毒後存放位置與方式不當，使用時未能確實乾燥與不潔，未依據程序執行熟食盛裝器具之檢驗

104年度執行TFDA計畫成果 (FIRDI)

國立中興大學 National Chung Hsing University

餐盒食品工廠常見缺失

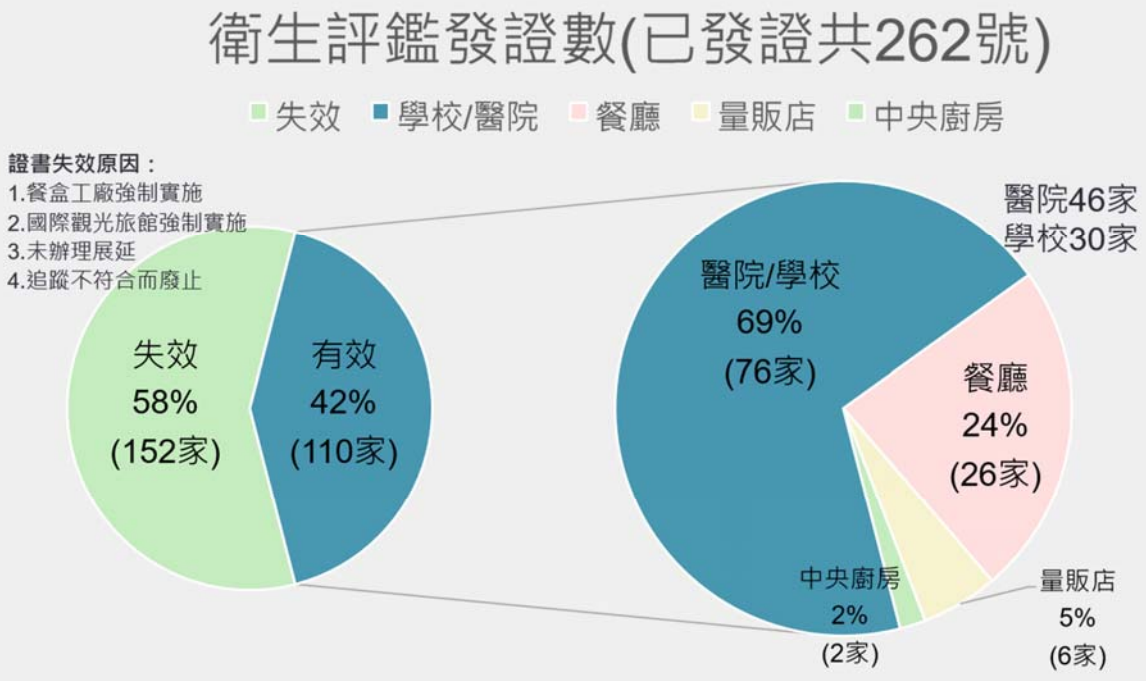
104年餐盒食品工廠「GHP製程與品質管制標準作業」缺失現象

項目	「GHP製程與品質管制標準作業」
餐盒食品工廠	1. 未訂定逐項食材類別之**驗收標準**，未依程序落實執行原料驗收，未有食材衛生證明或檢驗報告與程序書一致，不足以支持考慮之化學性潛在危害判定 2. **外購熟食成品**未經處理即供膳或未執行驗收管制與未分析考慮其危害風險，外購熟食供應者未列入供應商管理 3. 場所見有**生熟食未有效區隔**，人員未依作業規範而汙染器具，器具發霉不潔，作業檯面底部冷凝水造成食材交叉污染等所見事實

104年度執行TFDA計畫成果

衛生評鑑

通過衛生評鑑廠家現況(至106/05)



(數據統計自計畫管理內容，詳細現況以食藥署網站公告為主)

101~105年餐飲業衛生評鑑之通過率

項目(家次)	年度				
	101	102	103	104	105
總評鑑家次	87	83	91	107	95
新案申請	34	37	30	45	31
展延申請	53	25	41	23	29
追蹤查核	0	21	20	31	30
建議不通過	0	3	3	18	17
通過總家次	87	80	88	89	78
通過率(%)	**100**	**96.4**	**96.7**	**83.2**	**82.1**

使業者感受被查核的壓力而能更落實HACCP之自主管理

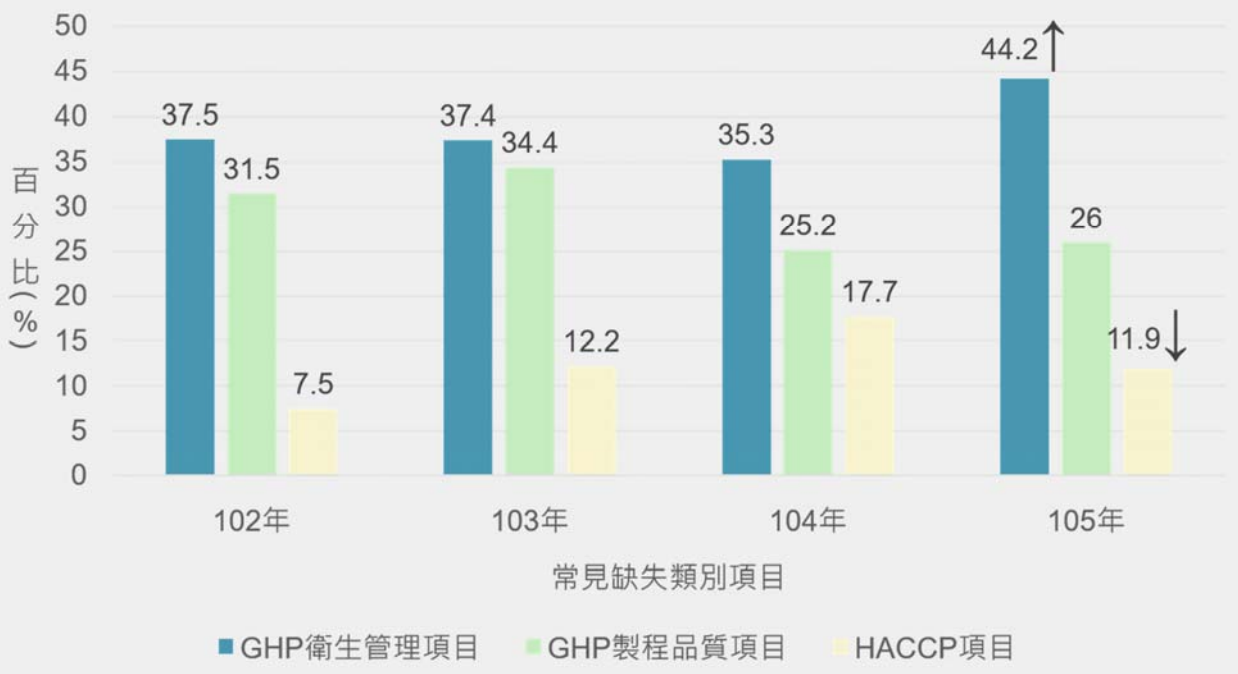
顯示**追蹤查核**及**嚴謹查核**的重要性

101~105年度衛生評鑑查核與中毒通報家數

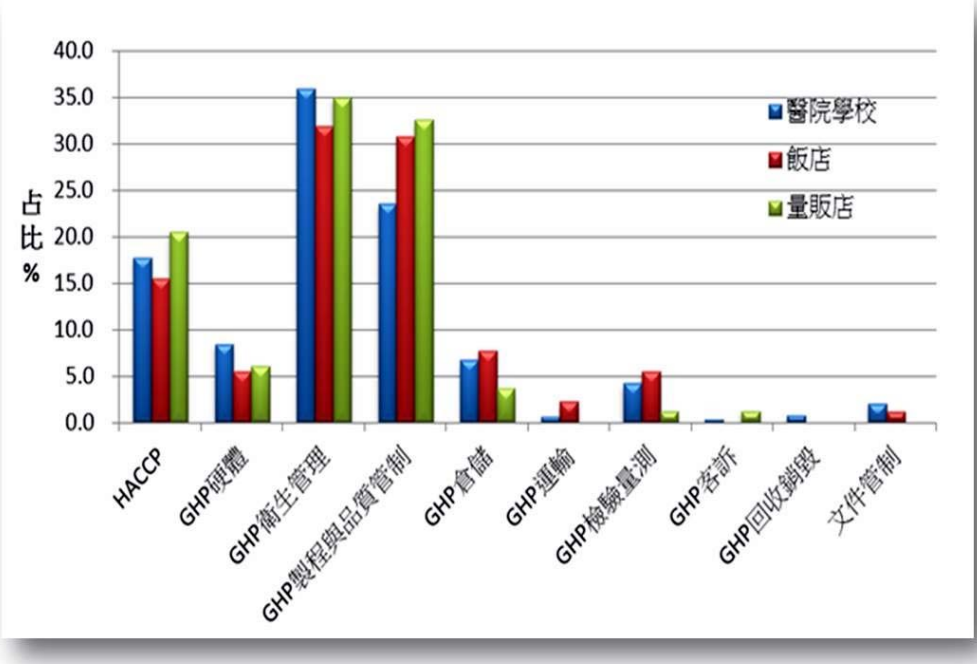
家數	101年(總計126家)				102年(總計130家)			103年(總計146家)			104年(總計158家)			105年(總計122家)		
	餐盒工廠	餐飲業者			餐飲業者			餐飲業者			餐飲業者			餐飲業者		
		飯店餐廳	學校供膳場所	醫院供膳場所	飯店餐廳	學校供膳場所	醫院供膳場所	飯店餐廳	學校中央廚房	醫院供膳場所	飯店餐廳	學校/醫院供膳場所	量販店即食熟食	飯店餐廳	學校/醫院供膳場所	量販/央廚
總家數	-	63	21	42	74	14	42	69	29	48	80	72	6	29	75	8
追蹤查核	-	0	0	0	15	2	3	10	0	10	0	31	0	7	20	3
新增家數	-	20	6	8	10	14	13	13	9	8	11	25	6	10	14	0
中毒通報家數	9	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
中毒百分比	7.9%				1.5%			0%			0%			0%		

自101年至105年衛生評鑑業者發生食品中毒通報事件之機率已由7.9%下降為0%

102~105年查核常見缺失項目占比趨勢



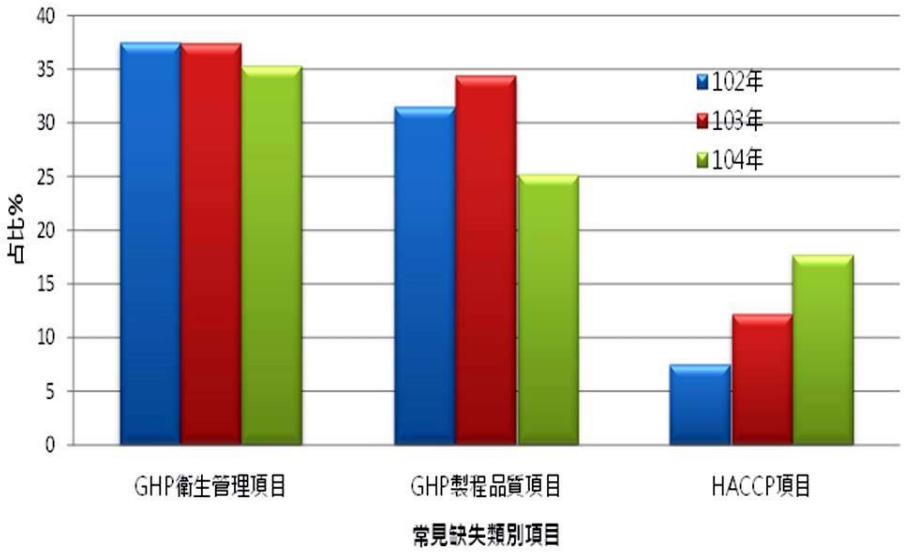
104年度衛生評鑑結果



不同餐飲類別醫院/學校、飯店/餐廳及量販店即食熟食供膳場所查核所見缺失類別項目占比

資料來源: 食品所彭瑞森

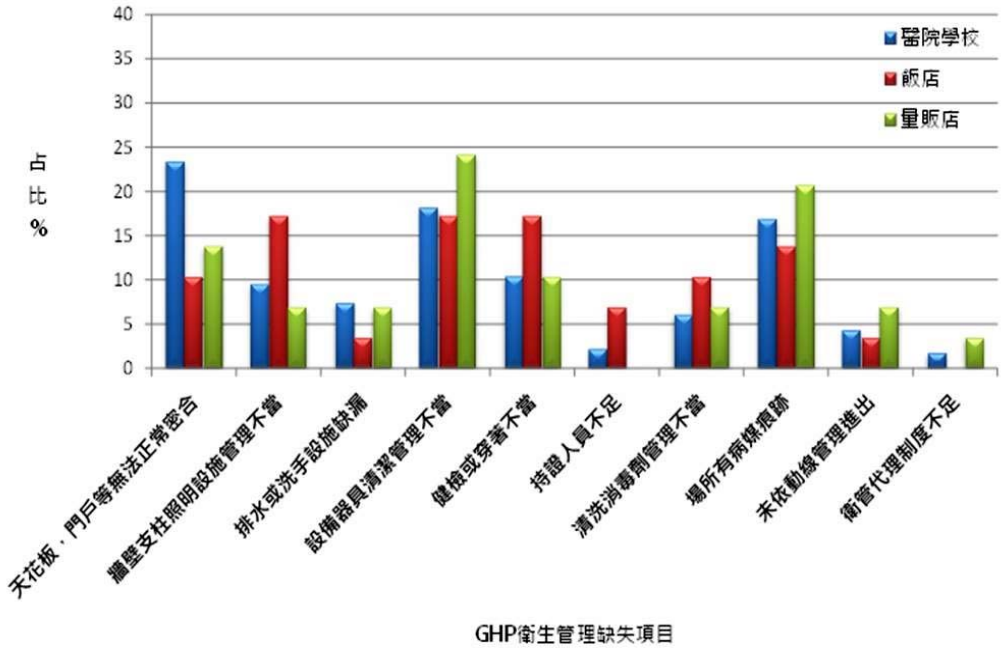
104年度衛生評鑑結果



近3年餐飲業HACCP衛生評鑑查核常見缺失類別項目占比趨勢

資料來源: 食品所彭瑞森

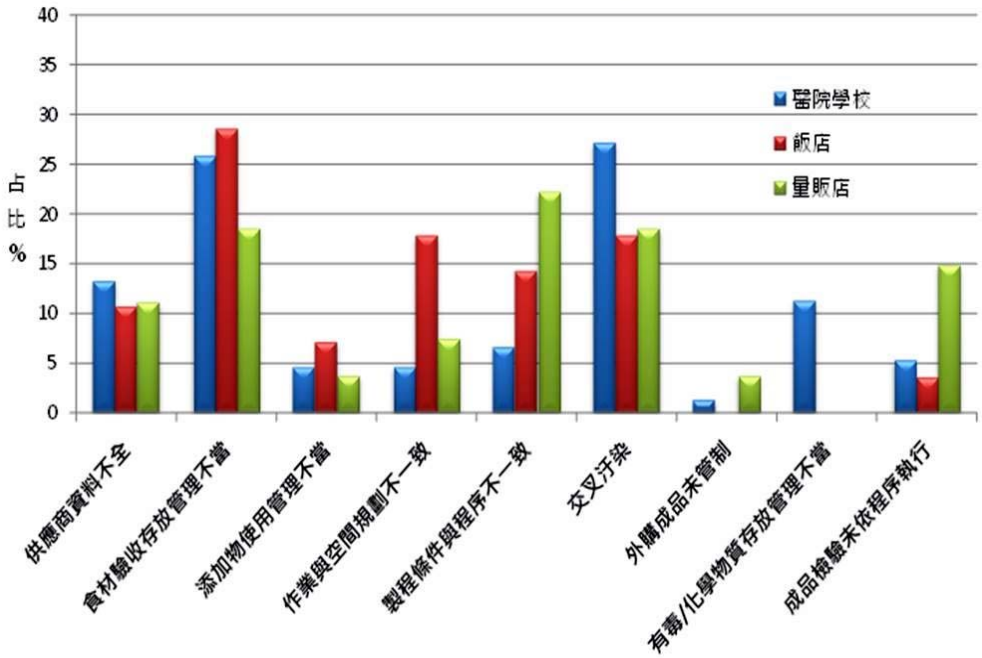
104年度衛生評鑑結果



不同餐飲類別醫院/學校、飯店/餐廳及量販店即食熟食供膳場所GHP衛生管理項目常見缺失占比

資料來源: 食品所彭瑞森

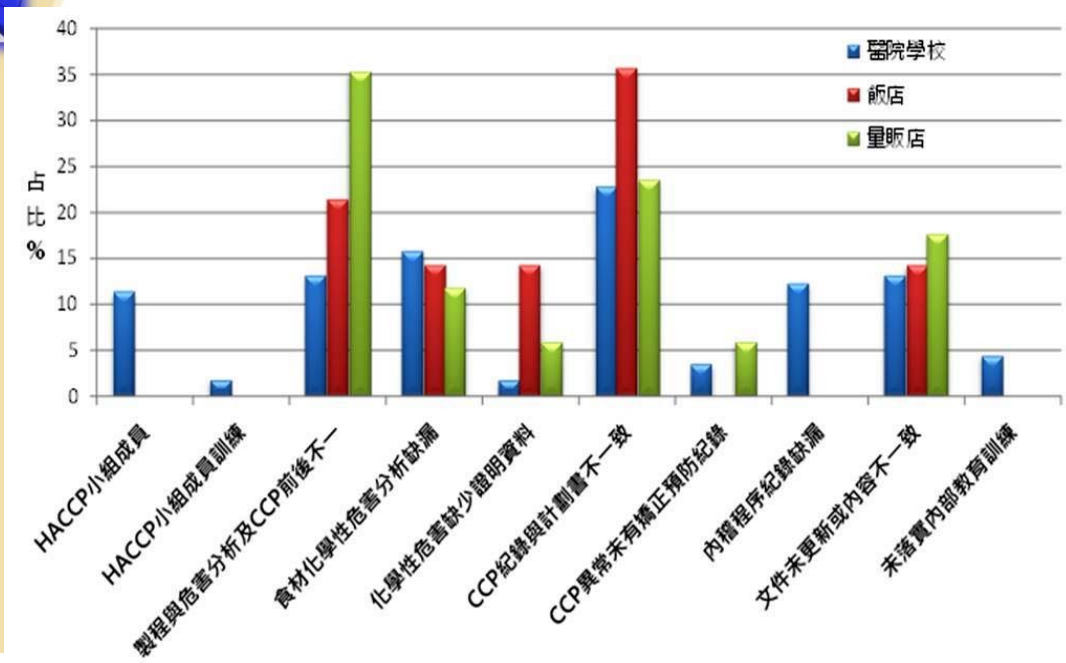
104年度衛生評鑑結果



不同餐飲類別醫院/學校、飯店/餐廳及量販店即食熟食供膳場所GHP製程品質管制項目常見缺失占比

資料來源: 食品所彭瑞森

104年度衛生評鑑結果



HACCP缺失項目

不同餐飲類別醫院/學校、飯店/餐廳及量販店即食熟食供膳場所HACCP項目常見缺失占比

資料來源: 食品所彭瑞森

現場評核

查核實務參考注意事項-
現場評核

查核過程中除確認業者之**食品業者登錄字號**、宣導食品追溯追蹤觀念及新增修訂之相關食品安全衛生法規，另加強：

- **廢棄物及逾期食品**
  - 參考1041214衛福部「餐飲業者之廢棄物及逾期食品處理原則」
  - 查核餐飲業者廢食用油流向或處理方式
- **宣導追溯追蹤**
  - 參考1041231衛福部「非追不可3.0」相關資訊
  - 查核餐飲業者追溯追蹤系統現況
  - 建議菜單一覽表中增加食材明細與數量

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

查核實務參考注意事項-
現場評核

查核過程中除確認業者之**食品業者登錄字號**、宣導食品追溯追蹤觀念及新增修訂之相關食品安全衛生法規，另加強：

- **落實CCP監測與紀錄**
  - 落實管理者責任：要求查核缺失改善報告加註負責人欄位與簽名
  - 落實實際執行：宣導場所使用具電子紀錄之量測設備
- **針對不同產業之製程風險，加強查核**
  - 學校：因應成本考量低餐量者使用不當食材之風險
  - 醫院：細碎餐、流質餐(處理後未再復熱之餐食)使用之均質器具其清潔與消毒落實管理，或其他交叉汙染因子控制
  - 飯店：節慶宴席大量供餐時不當加熱或新烹調方式(低溫長時間)可能造成之危害
- 採用**外購熟食**(無再加熱即供膳者)需詳實名列
- 查核**實際生產量**與**有效廚師證人數**、**管制小組成員異動率**

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

觀光旅館內餐廳-現況特性

- **硬體規劃**
  - 一般作業區、烹調區、供餐區(常以時間或空間區隔，平日稽核不易發現交叉汙染事實)
  - 供餐區寬敞、舒適
  - 烹調區不大且可利用空間少
  - 使用自動清洗機處理餐具，與烹調或一般作業區緊鄰
- **供應商與採購**
  - 食材每兩週招標乙次-管控成本
  - 供應商實地評選/訪視程度低
- **針對不同餐食之製程風險，加強查核**
  - 飯店：節慶宴席大量供餐時不當加熱或新烹調方式(低溫長時間)可能造成之危害
  - 愈來愈多**外購熟食**(無再加熱即供膳者)
  - 測試用套組或試劑使用易混淆
  - 留樣問題

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

餐飲業衛生製程管理常見現象

- 設施完整性
- 病媒管理
- 各作業區死角之清潔
- 器具清洗及清洗後消毒
- 消毒劑的合理使用
- 器具檢測、試劑有效性、測試試劑之處理
- 現場作業現況、人員走向、交叉汙染
- 執行每日衛生檢查、確認、異常之落實

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

餐飲業HACCP管理常見現象

- 小組成員組成、職責
- 菜單、食材、供膳型式與HACCP計畫書之符合性
- 各類食材均列入且列出可能之危害
- 製程步驟與危害分析之一致性
- 危害分析結果列為顯著危害者均經判定是否為CCP
- CCP之紀錄人與紀錄頻率
- 各供餐期之CCP是否確實監測
- 內部稽核程序、查檢表

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

其他建議事項

- 使用之生鮮冷凍食材由供應商進行解凍作業，表示以冷藏方式進行驗收，程序書請納入供應商之解凍處理或其操作程序書，以管控食材衛生安全
- 場所以新購之方式更新溫度計，建議仍應評估新購量測儀器之有效性與準確性，並有適當記錄
- 建立相符廠內作業流程且做得到的計畫書，能夠合理解釋於加工過程之預防措施
- 硬體規劃（符合法規、成本效益、友善員工），決策者之支持，HACCP之知識和訓練，團隊精神，周詳且可行之計畫，確實去執行

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

查核重點(1)

- 確認食品業者登錄字號
- 宣導食品追溯追蹤觀念
  - 查核餐飲業者追溯追蹤系統現況
  - 建議菜單一覽表中增加食材明細與數量
- 廢棄物及逾期食品
  - 衛福部「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」
  - 查核餐飲業者廢食用油流向或處理方式
- 落實CCP監測與紀錄
  - 落實管理者責任：要求缺失改善報告加註負責人欄位與簽名
  - 落實實際執行：宣導場所使用具電子紀錄之量測設備
- 新修訂之相關食品安全衛生法規

查核重點(2)

- 針對不同產業之製程風險，加強查核
  - 學校：因應成本考量低餐量者使用不當食材之風險
  - 醫院：細碎餐、流質餐（處理後未再復熱之餐食）使用之均質器具其清潔與消毒落實管理，或其他交叉汙染因子控制
  - 飯店：節慶宴席大量供餐時不當加熱或新烹調方式（低溫長時間）可能造成之危害
- 採用外購熟食（無再加熱即供膳者）需詳實名列
- 查核實際生產量與有效廚師證人數、管制小組成員異動率

專門職業與技術人員名冊

- 專門職業人員: 食品技師，營養師，水產技師，畜牧師..
- 技術人員: 廚師，技術士證人員
- 提供範例請業者建立名冊

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	專門職業/技術名稱	姓名	證號	有效期限至	到職日	在職否			
2	營養師	曾oo	39oo	1060407	970414	是			
3		李oo	66oo	1061003	1020716	是			
4		劉oo	65oo	1061003	1020923	是			
5									
6									
7	廚師	白oo	N120oooooo	1041030	970916	是			
8		潘oo	N120oooo	1060630	851017	否。於104/4/1離職			
9		陳oo	M120oooo	1070904	980803	是			

食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法
報主管機關備查: 名冊，資格/在職證明，工廠登記文件

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

食材供應商名冊

A	B	C	D	E	F	G	H
食品業者登錄字號	名稱	地址	聯絡人/負責人	[redacted]	供應產品	平均日進貨量（斤）	有無品保系統驗證
F-184503548-00001-1	芬芳烹材股份有限公司	新北市樹林區武林街9-6號	簡明山	[redacted]	調理食品	依出貨單	CAS. HACCP
B-113055999-00001-1	津悅食品有限公司	新北市泰山區泰林路23-3號	廖秋美	[redacted]	豆製品	40斤	HACCP
F-197493064-00001-6	北台製麵股份有限公司	新北市汐止區康寧街169巷23-1號	楊惠如	[redacted]	麵條類	100斤	OK認證
F-129117161-00000-1	家蛋王食品有限公司	新北市林口鄉工二工業區工四路12號	謝智仁	[redacted]	蛋品	80斤	CAS
F-118868215-00001-3	桂冠實業有限公司	新北市中和區中山路2段329號	王坤山	[redacted]	冷凍食品	依出貨單	HACCP
F-184554530-00000-7	竣升企業有限公司	新北市板橋區縣民大道3段121巷1號4	鄭錫檜	[redacted]	麵包	依出貨單	GMP
缺	添益行	台北市士林區通河東街1段136巷10號1樓	林曉柔	[redacted]	乾料雜貨	依出貨單	GMP
缺	霖和企業股份有限公司	新北市土城區和平路115-12號	阮寶順	[redacted]	洗碗精	依出貨單	

增加供應商業者登陸字號: 由下而上勤要求，由上而下要負責
增加容器具，清洗消毒劑及添加物等之供應商

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

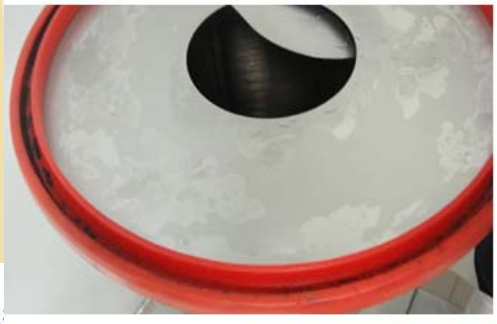
GHP衛生管理查核重點

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

GHP衛生管理查核重點

配膳室內工作枱/交叉汙染



配膳室之即食菜餚容器蓋墊圈/交叉污染

財團法人 食品工業發展 Food Industry Research and Deve

國立中興大學 National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

AUDIT

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發
Food Industry Research and

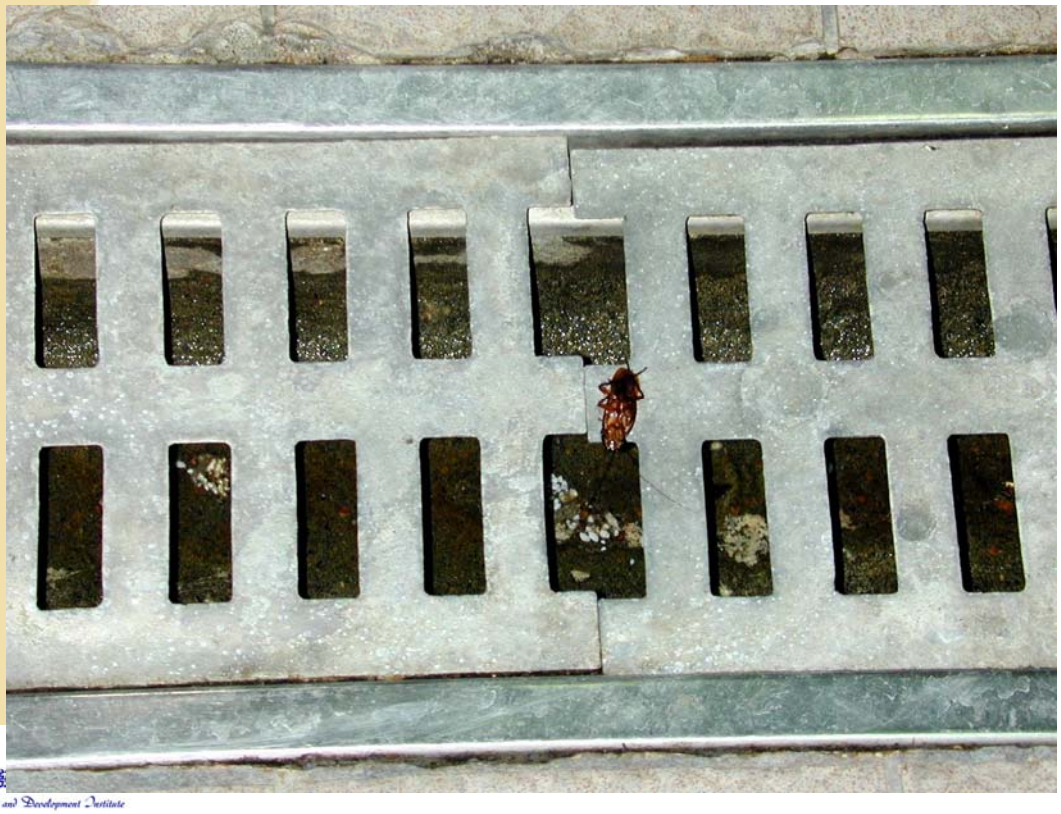
國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

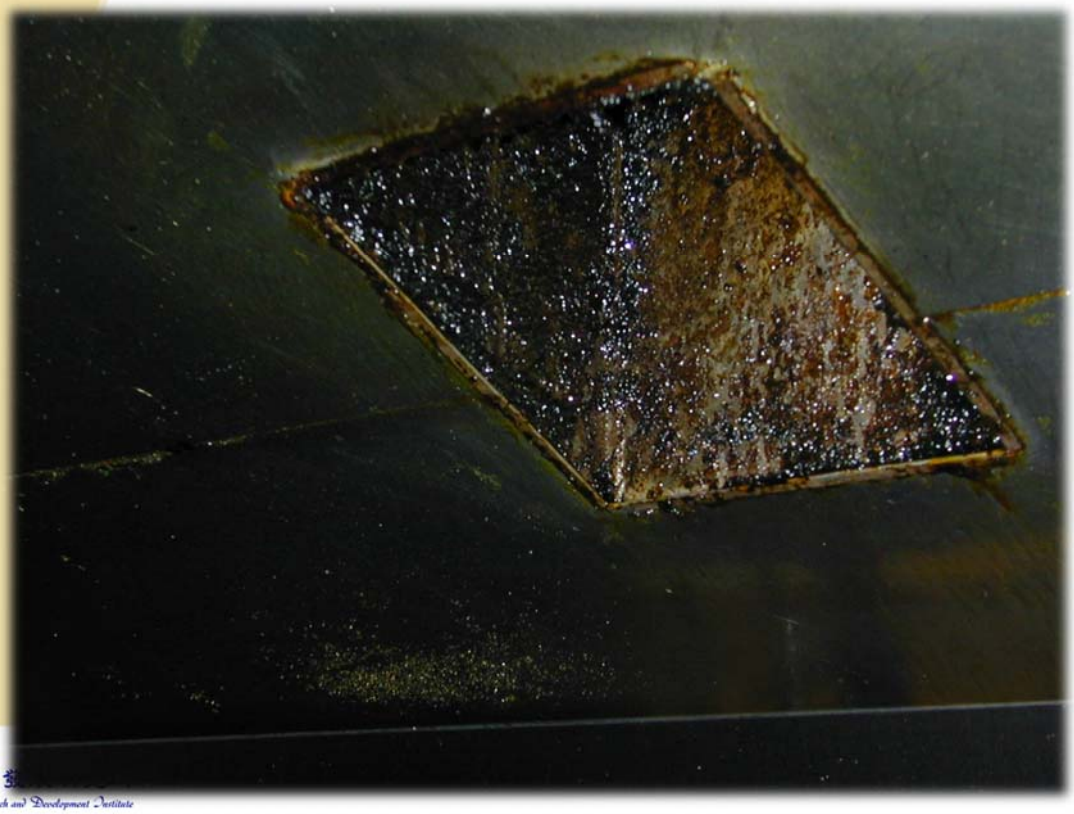
??



財團法人
食品工業發
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??



財團法人
食品工業發
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

GHP製程品質查核重點

國立中興大學
National Chung Hsing University

GHP製程品質查核重點- 用水

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發
Food Industry Research an

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業
Food Industry Re

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業
Food Industry Re

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

GHP倉儲查核重點

國立中興大學
National Chung Hsing University

GHP倉儲查核重點

Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業
Food Industry Re

國立中興大學
National Chung Hsing University

??

財團法人
食品工業
Food Industry Research

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法
食品
Food Indus

國立中興大學
National Chung Hsing University

HACCP查核重點

- 依據餐飲業常見現象，加強查核
  - 小組成員是否兼任/未盡職責
  - 由承包商承製時供膳場所是否指定至少一人為管制小組成員
  - 現場菜單/現場食材與HACCP計劃書之符合性(供膳型式)
  - 外購熟食是否列入管理並進行危害分析(如米飯)
  - 各類食材均列入且列出可能之化學性危害
    - 常見缺水產品，豆製品及調味料

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

HACCP查核重點

- 製程步驟與危害分析步驟之一致性
- 危害分析結果列為顯著危害者均經判定是否為CCP
- CCP之紀錄人與紀錄頻率
  - 常見現象如每批但只紀錄一批
- 各供膳餐期之CCP是否確實監測
  - 只記錄午餐
  - 作業現場無紀錄表單，由監測人結束後依印象紀錄
- 內部稽核-程序/查檢表

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學 National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

財團法人
食品工業發
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University

餐飲業常見菜餚製備作業流程

- 驗收 ➡貯存➡前處理➡烹調➡供膳
- 驗收 ➡ 貯存➡ 前處理 ➡烹調➡熱存➡供膳
- 驗收➡ 貯存 ➡前處理➡烹調➡冷卻➡ 冷藏➡供膳
- 驗收➡ 貯存➡ 前處理 ➡冷藏 ➡冷存 ➡供膳
- 驗收➡ 貯存➡前處理 ➡烹調➡ 冷卻➡冷藏➡ 復熱➡供膳
- 驗收➡ 貯存➡ 前處理➡烹調➡ 冷卻 ➡冷藏 ➡復熱 ➡熱存 ➡供膳
- 驗收➡貯存➡前處理➡ 冷藏 ➡供膳

不符合事項撰寫重點

- ✓ 事實：有憑有據
- ✓ 詳實：足夠詳細
- ✓ 溝通：對方知道確實內容
- ✓ 有解：對方知道朝哪一方向解決

結論

- ✓ 技巧：來自專業
- ✓ 心態：開放溝通
- ✓ 態度：禮貌尊重
- ✓ 立場：中立客觀

THANK YOU

http://www.homedosh.com/the-end-bookend-is-a-stylish-statement-bookendings-for-your-books/

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

國立中興大學
National Chung Hsing University