

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：3.1 版

發行日期：2023 年 05 月 31 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。

 我了解

1. 自產加工產品應經驗證公司查驗(含當時)或審核(相同製程增列)後製作並通過驗證之產品，始得以有機名義銷售。
2. 如變更製造場地須先提報驗證公司，查驗(含當時)後製作並通過，始能以有機名義銷售。
3. 如需委外或臨時租賃場地設備生產，未提供相關合約書並經驗證機構確認前製作之產品，不得以有機名義銷售。

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
		<input type="checkbox"/> 臨租
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
		<input type="checkbox"/> 臨租
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
		<input type="checkbox"/> 臨租

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？ 是 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？ 是 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. 視需要附件請依實際情況提供，如已提交，請於內打✓。

必備 生產流程圖 廠區設施配置圖

視需要 水質檢驗報告 健檢報告 委外或臨租合約書 其他_____

四、確認聲明

說明：

申請者應親自簽署並加註日期，非親自簽名或未簽名及未加註日期者將退件。

本人/公司/機構聲明：

此申請表及附件中申報的所有資料均為真實、正確，且沒有遺漏。

申請人/公司/機構負責人或授權代表簽署：（以公司或機構名義提出申請，需蓋公司或機構印章）

日期：_____

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 殺菁 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. 生產茶葉、咖啡等只經熱水沖泡產品或即食產品(如水果乾、枸杞、薑黃粉等)，參與製程與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. 參與製程與內包裝工作人員定期接受健康檢查並提供檢查報告（例：法規要求供膳人員之項目如 A 型肝炎 IgM、IgG、肺結核、傷寒…）？ 是 否 不適用
（如為即食食品應每年提供/茶、咖啡等三年提供一次）

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，您採取何種防範措施以維護有機之性？
設施、設備及場地徹底清洗 以時間作明確區隔，依序產製有機及一般產品
其他_____ 不適用
6. 請勾選設備器具清潔方式：(可複選)
洗滌 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	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）

