慈悅國際股份有限公司

評鑑申請書(加工食品)

(初次申請 增項評鑑 重新評鑑)

|  |
| --- |
| 此欄由慈悅公司填寫  申請者公司/商業登記名稱：  收件日期：  收件編號： |

文件編碼：TIC-QF001

版次：2.0版

發行日期：2020年10月22日

|  |
| --- |
| 填寫說明：**有意申請慈悅評鑑者，請填妥此申請書。**   1. 本申請書主體分成三的部分：「壹、經營體基本資料」為申請本評鑑標準之經營體基本資料；「貳、生產廠資料」為生產慈悅潔淨產品廠(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。 |

**壹、經營體基本資料**

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/商業登記地址 |  | | |
| 公司電話 |  | 產品標示連絡電話 |  |
| 聯絡人姓名/職稱 |  | 聯 絡 電 話 |  |
| 聯 絡 手 機 |  | 傳 真 電 話 |  |
| E-mail |  | | |
| 通訊地址 |  | | |

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1 | 生產廠名稱 |  | 負責人姓名 |  |
| 與本公司之關係 | 本公司所有 受委託者 其他(請說明)： | | |
| 與申請評鑑產品相關之業務說明 |  | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 生產廠2 | 生產廠名稱 |  | 負責人姓名 |  |
| 與本公司之關係 | 本公司所有 受委託者 其他(請說明)： | | |
| 與申請評鑑產品相關之業務說明 |  | | |
| 生產廠3 | 生產廠名稱 |  | 負責人姓名 |  |
| 與本公司之關係 | 本公司所有 受委託者 其他(請說明)： | | |
| 與申請評鑑產品相關之業務說明 |  | | |

三、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 | | |

四、品質管理要求確認

|  |
| --- |
| 1.為確保所生產之產品符合慈悅潔淨標準，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 |

五、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 貴公司《慈悅評鑑作業手冊》等相關評鑑標準。  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，對外宣稱通過慈悅潔淨標準。  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。  **※本人/公司/機構：**  **同意/**  **不同意 以上之聲明**  公司名稱： (請蓋公司章及負責人章)  負責人：  填表人簽章： 日期： |

六、表單及附件

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 文 件 名 稱 | | 已附/已備請勾選 |
| 必附文件 | 公司或商業網路登載資料各 1份 | 已附 |
| 參  考  文  件 | 符合慈悅標準品質管理程序文件 | 已備 |
| 產品回收銷毀程序及紀錄 | 已備 |
| 客訴抱怨處理紀錄 | 已備 |
| 標章印製/黏貼審查、損毀及廢棄標章之處理程序及紀錄 | 已備 |
| 其他： | 已備 |
| 其他： | 已備 |
| 其他： | 已備 |

貳、生產廠資料

※不同的生產廠請各別填寫

申請者公司/商業登記名稱：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 生產廠名稱 |  | | 工廠登記編號  (若無則免填) |  |
| 負責人姓名 |  | | 聯絡人/職稱 |  |
| 電 話 |  | | 傳 真 電 話 |  |
| 地 址 |  | | | |
| 通過之品質認證/驗證 | | ISO HACCP  TQF 其他(請說明)： | | |
| 與申請者之關係 | | 本公司所有 受委託者 其他(請說明)： | | |
| 與申請評鑑產品相關之業務說明 | |  | | |

|  |
| --- |
| 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、原料/半成品/產品儲藏區、包材儲藏區、食品添加物室、清潔用品儲藏區、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)  (1)水源為何？  不適用，說明:  自來水 山泉水 地下水 其他(請說明)：  (2)經何種處理? 無  加氯消毒 UV燈 逆滲透 濾心過濾 其他(請說明)：  (3)如非使用自來水時，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)  不適用，說明:  (4)使用地下水源者，其水源與污染源(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.使用之食品用洗潔劑若用於食品接觸面，使用後不再經清水沖洗者，或用於清洗食品者，請填寫下表或附外包裝標示照片備查： 不適用   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 洗潔劑品名 | 主要消毒成分 | 用途 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   . |
| 四、人員管理 |
| 1.每年是否辦理健康檢查（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)： |

五、表單及附件

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 表 單 / 文 件 名 稱 | | 已附/已備請勾選 |
| 表單 | 表單一、廠區設備配置圖(每個生產廠必須填寫一張) | 已附 |
| 必  附  附  件 | 工廠網路登載資料各 份(依法須有廠登者須提供) | 已附 不適用 |
| 相關品質驗證證書(ISO、HACCP…) | 已附 不適用 |
| 水質檢驗報告(製程用水非使用自來水時，初次申請須提供) | 已附 不適用 |
| 參考文件(現場查驗時核對) | 食品用洗潔劑、消毒劑、化學藥劑等SDS(安全資料表)、使用說明 | 已備 |
| 病媒防治施作計畫與施藥紀錄、文件(若有使用環境用藥者) | 已備 不適用 |
| 機器與設備清洗消毒管理辦法 | 已備 |
| 符合GHP廠區及環境良好衛生管理相關紀錄 | 已備 |
| 符合GHP良好衛生管理相關紀錄 | 已備 |
| 符合GHP製程管理及品質管制相關紀錄 | 已備 |
| 其他： | 已附 已備 |
| 其他： | 已附 已備 |
| 其他： | 已附 已備 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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、原料/半成品/成品儲藏區、包材儲藏區、食品添加物室、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。 | |
|  | |

參、生產產線資料

※不同產線需各自填寫一份

|  |  |
| --- | --- |
| 申請者公司/商業登記名稱 |  |
| 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excel之「原料明細表」，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.使用之原料若為外購半成品(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  原料的一部分 清洗原料 冷卻 烹煮 清洗成品 清洗設備/器具 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.如以放入材料的方法清理設備，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.製程中若有使用潤滑劑、烤盤油等會直接或間接接觸食品，請列於下表: 不適用   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 潤滑劑、烤盤油等名稱 | 成分 | 用途 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |
| 3.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. 請說明產品包裝方式:  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 產品名稱 | 包裝形式  (塑膠瓶、鋁箔包、玻璃瓶、罐裝、紙袋..等) | 包裝材質（註1）  (與產品接觸之包裝材料，如:PET、OPP、玻璃、馬口鐵、鋁罐…等) | 是否有抽真空/放乾燥劑或脫氧劑/充氮..等，請說明 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   註  1.玻璃瓶蓋之爪蓋，其內墊為PVC者請提供檢驗報告。  2.其他包裝材料如有檢驗報告請備妥供現場查驗時核對。  . |
| 2.內包裝容器是否回收重複使用？ 是 否 不適用  如『是』，請說明是如何清潔、消毒的： |

|  |
| --- |
| **四、產品** |
| 1.申請評鑑之產品是否已在市場上流通販售？ 是 否 不適用 |
| 2.產品保存方式:(不同產品若條件不同請分開填寫)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **產品名稱** | **保存方式(常溫/冷藏/冷凍)** | **保存期限** | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |
| **3.**申請評鑑之產品若欲/已銷售國外，請填寫下表: 僅台灣販售   |  |  | | --- | --- | | 產 品 名 稱 | 已/預計銷售國國家或區域名稱 | |  |  | |  |  | |  |  | |

五、表單及附件

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 表 單 / 文 件 名 稱 | | 已附/已備請勾選 |
| 表  單 | 表單二、生產流程圖 | 已附 |
| 表單三、原料明細表(請填入excel檔) | 已附 |
| 必附附件 | 原料證明文件、憑證、檢驗報告 | 已附 |
| 罐頭食品殺菌條件評估報告 | 已附 不適用 |
| 內包材衛生檢驗報告(無法克服需使用PVC者必付) | 已附 不適用 |

表單二、生產流程圖

(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 |  | | |
| 步 驟 | | 使用機具 | 操作條件或管制方法與基準  (ex.溫度、濕度、壓力、時間…等) |
| ex：殺菌 | | 紫外線燈 | 照射30min |
|  | |  |  |

慈悅文件審核自檢表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申請者公司/商業登記名稱 | |  | **確認符合規範後請打「V」** |
| 序號 | 產品名稱  檢查項目 | |  |
| 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?   1. 申請者公司登記或商業登記證影本/生產場工廠登記證影本：需與計劃書填寫一致 2. 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、原料/半成品/成品儲藏區、包材儲藏區、食品添加物室、清潔用品儲藏區、廁所及水塔....等) 3. 生產流程圖：須包含所有製程各步驟、使用機具、操作條件或方式 4. 原料明細表/原料相關文件（證明文件、憑證、檢驗報告） 5. 製程用水如非使用自來水時，需檢附水質檢驗報告(2項細菌與6項重金屬)-初次申請時提供 6. 產品出廠規格表(COA) 7. 產品外包裝標示圖檔(可查核後補提供) 8. 若為低酸性及酸化罐頭食品需附產品殺菌值評估報告或熱穿透報告 | |  |
| 5 | 原料明細表：請先確認所有成分是否為允用原料、添加物、加工助劑?(請參考慈悅評鑑標準)   1. 成分不能含動物性成分(蛋奶除外) 2. 添加物是否均為A表允用或符合潔淨八大不添加? 3. 是否依據成分含量由高至低填寫? 4. 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. 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：   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 2. 食品添加物許可證 3. 進口原料需提供輸入食品許可通知 4. 主原料若為農糧產品請檢附農殘檢驗報告。 5. 有機原料需提供有機證明文件 6. 複方成分請提供成分規格表，如:香菇粉.酵母精粉...等 7. 視產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 | 依原料風險評估現場採樣原料品項與檢驗項目(每年輪替檢驗) | | 此欄評鑑單位填寫 |