



一級品管(強制性檢驗) 懶人包

從農場到餐桌，食安無縫管理

食品三級品管

三級品管



二級品管



一級品管



1

一級品管

規定業者
自主管理與
強制檢驗

2

二級品管

第三方驗證
機構查核

3

三級品管

政府加強稽查
全面鞏固
食品安全

- ❑ 執行產品強制檢驗:定期檢驗原料、半成品及成品。
- ❑ 訂定食品安全監測計畫:依風險評估及危害分析，並納入產品品質自主管理基本要求。
- ❑ 規定業者設置實驗室:自主檢驗，健全食品業者自主管理。

製造業實施期程

103.10.31

食用油脂

103.12.31

肉類加工食品

乳品加工食品

水產加工食品

食品添加物

特殊營養
食品

104.07.31

澱粉、麵粉、糖、食鹽、
醬油

茶葉飲料

107.10.01

農產植物、菇(蕈)類及藻類製品

麵條、粉條類食品

蛋製品

烘焙炊蒸食品

非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品

食用醋

營養補充食品

調味品

非酒精飲料

應實施強制性檢驗 業別規模及期程

108.01.01

巧克力及糖果

餐盒食品

食用冰製品

其他食品

膳食及菜餚

輸入業實施期程

103.12.31

食品添加物

特殊營養
食品

107.10.01

肉類加工食品

乳品加工食品

水產加工食品

食用油脂

黃豆、玉米、麥類
及燕麥、茶葉

農產植物、菇(蕈)
類及藻類製品

蜂產品食品

嬰幼兒食品
(嬰兒與較大嬰兒配
方食品除外)

零售業實施期程

105.07.31

非屬百貨公司之綜合
商品零售業者

輸入業備註

- 1.自用品
- 2.商業樣品
- 3.展覽品
- 4.研發測試用品
- 5.非供食品用途者

製造業備註

- 1.商業樣品
- 2.展覽品
- 3.研發測試用品者

以上特殊形況，
不需強制性檢驗



執行強制性檢驗步驟

风险分析與評估

- 評估欲檢驗產品之可能危害
- 了解危害之相關資訊
- 判定相關危害之風險等級

訂定檢驗計畫

- 擇定檢驗頻率
- 週期性輪替檢驗
- 訂定檢驗計畫排程

選擇檢驗單位及方法

- 檢驗單位
- 檢驗方法

相關事項之確認及改善

- 規劃自主品管系統
- 執行強制性檢驗
- 確認與查核
- 改善與矯正

檢驗結果應用、保存與文件管理

- 強制性檢驗相關紀錄，業者應具有相關之文件與表單、保存方式及管理人。

制定強制性檢驗之輪替性檢原則及建議事項

依據**業別**決定監測標的，
Ex：原料、半成品或成品

依據監測**標的**，決定監測**項目**

(可逕至食品藥物管理署官網>業務專區>食品>食品Q&A>
「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期
及其他相關事項」修正公告之Q&A問答集，
參考監測標的及項目)

依據**風險管理原則**、強制性檢驗公告事項
及可輪替性檢驗項目來排定年度檢驗排程

完成當**季/批**之強制檢驗
(例如:油脂為半年/批)

資訊揭露及風險控管等原則

採合理「**週期輪替檢驗**」，應有相關佐證資料

版次：自訂-001-05

四、監測項目及週期性輪替計畫

	供應商	相 關 危害	年度檢驗排程					檢 驗 單位	備註
			1 季	2 季	3 季	4 季	每		
			每 3 個月	每 3 個月	每 3 個月	每 3 個月	批		
監測標的： <u>黃豆</u> ☒ 原料 ☐ 半成品 ☐ 成品 監測項目： ☒ 真菌毒素 ☐ 重金屬 ☒ 農藥殘留 ☐ 其他：	供應商 A	黃 麴 毒素	◎	◎	◎	◎		委外 檢驗	
		農藥 殘留				◎		委外 檢驗	
	供應商 B	黃 麴 毒素	◎	◎	◎	◎		委外 檢驗	
		農藥 殘留	◎	◎	◎			委外 檢驗	之前有 不合格 紀錄

*本表單為食藥署所提供範例資料，實際請依照業者公司產品及檢驗頻率為主

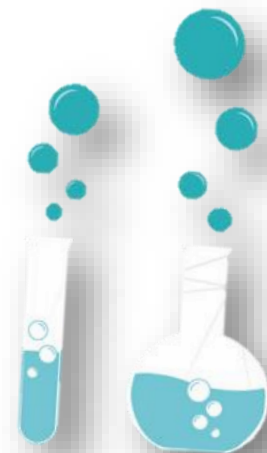
實施強制性檢驗事項

食品製造、加工、調配業者

實施業別及規模	應檢驗之原料或半成品或成品	檢驗事項	檢驗週期
實施HACCP之肉類加工食品工廠	養殖畜禽肉類及其他可供食用部位原料	動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目	每季或每批至少檢驗一次

食品輸入業者

實施業別及規模	應檢驗之原料或半成品或成品	檢驗事項	檢驗週期
肉類加工食品	產品	動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目	每季或每批至少檢驗一次



週期輪替性檢驗建議事項



週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可輪替項目	建議可輪替項目 (須有合理說明或佐證資料)			
			屬同一種類之不同品種(原料)	來源	部位、規格	檢驗項目
業別範圍	檢驗標的	1.不同種類原料 2.不同主要製程所得半成品或成品				
肉品 (食品製造、加工、調配業者)	畜禽肉類及其他可供食用部位原料					例如： 氯黴素類抗生素等，或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
肉類加工食品 (食品輸入業者)	產品	例如： 不同種類畜禽，如牛、豬、羊、雞、鴨、鵝等	例如： 不同品種豬	例如： 不同供應商等	例如： 1. 同一種類動物之不同部位肉等。 2. 不同規格畜禽肉類及其他可供食用部位原料。	例如： 1. 動物用藥殘留 2. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。



圖片來源: <https://www.freepik.com/>

強制性檢驗之注意事項



檢驗方法

- 使用國際通用檢驗方法

A. ISO國際組織
B. AFNOR
C. MicroVal
D. AOAC
E. NordVal

- 使用替代方法須符合 **EN / ISO 16140**標準或其他國際上可被接受之機構認證方法



檢驗單位

自行檢驗

- 參照國際標準 **ISO/IEC17025** 或 **CNS17025 Z4058**等實驗室管理系統相關規範
- 申請通過為**認證實驗室**（例如取得TFDA或TAF等第三方機構認證）

委外檢驗

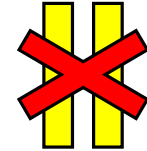
- 宜**優先**委託認證實驗室
- 查詢路徑：衛生福利部食品藥物管理署首頁>業務專區>認證實驗室
- 宜注意會影響檢驗結果之因素，如採、送樣之代表性等



其他事項

邊境檢驗

供應商檢驗
報告



自行或委外
檢驗

強制性檢驗未依規定實施之相關處分罰則



未依規定進行檢驗

食品安全衛生管理法第 7 條第 2 項規定

經命限期改正，
屆期不改正者，
處新臺幣 3 萬元以上
300 萬元以下罰鍰

一級品管(強制性檢驗)

相關法規Q&A

衛生福利部食品藥物管理署官網
(<https://www.fda.gov.tw/>)>業務專區>食品
>食品Q&A



The screenshot shows the TFDA website's 'Business Special Area' (業務專區) with a sidebar menu listing categories like Food, Medicine, Medical Devices, Cosmetics, etc. The main content area displays two Q&A entries regarding food safety monitoring plans and inspection cycles, both dated 2018-09-20. A 'Download' (檔案下載) section lists documents for food manufacturers, including a guide for monitoring plans and a self-inspection table. The website header includes the TFDA logo, a search bar, and navigation links.

一級品管(強制性檢驗)

法規諮詢窗口

法規諮詢

請洽諮詢衛生福利部食品藥物管理署
02-2787-8000

報告系統上傳諮詢

請洽食品追溯追蹤管理資訊系統廠商
專線 0809-091-008 或至
ftrace@tradevan.com.tw
進行詢問