

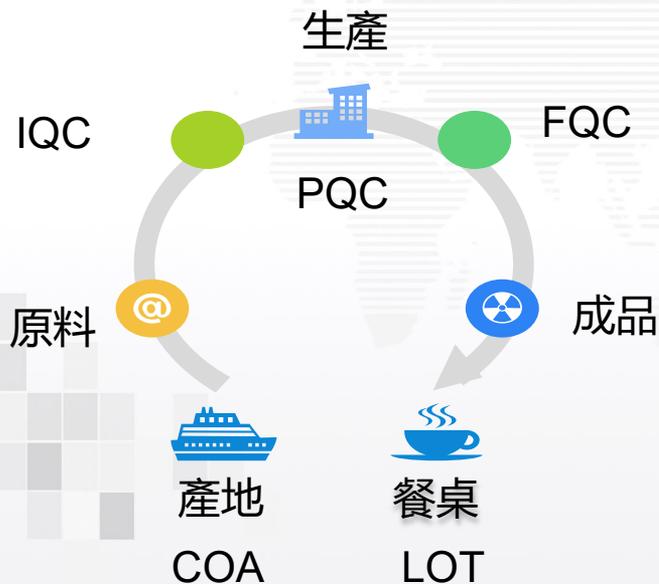


**2024 智能製造
食品安全**

五非系統



非驗不可-自主管理



建立供應商管理機制

- 慎選具衛生安全及品質標準之原材料
- 建構完善之採購評選制度及簽訂合約
- 定期進行供應商評鑑或訪視

建立食品安全監測機制

- 原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄
- 落實原材料驗收管理制度
- 必要時自主檢驗，掌握其來源及流向

非追不可-食安申報改版



非追不可-食安申報改版



企業作業流程檢視



各類存貨盤點批號、如實對應



落實每日庫存異動資料紀錄(批號)



運用資訊系統輔助資料上傳

客戶查驗廠

■ 查核單位

- 主管機關(非稽不可)
- 認證單位
(HACCP/ ISO...)
- 客戶(通路商)

員工體檢報告
人員教育訓練...

檢驗報告
製造流程文件
追蹤追溯文件...

廠內外
環境整潔...

廠內外設施完整
製程巡檢、
校正報告...

原物料放置區
保存區域...



客戶查驗廠

• 查驗廠快速回應能力

查廠/稽核資料調閱程序

建立檢驗證明文件的儲存與快速調閱，並於失效期前主動提醒，避免文件過期狀況發生。

1

品管面

• 食安追蹤追溯能力

追溯顆粒度定義

(生產批)

批號原則制定

批號先進先出管理機制

從原物料批號，快速串連起供應商進貨、在途、在製、客戶出貨流程。

2

採購面

• 現場生產控制能力

確保「生產品質」為出發點，讓生產紀錄與品質事件相結合，並確保準備好稽核。

製造現場運用IOT技術、AOI自動化瑕疵檢測等，加速食品安全品質控管。

3

生產面

自主檢驗管理

食品安全衛生管理法

- ✓ 第7條第1項規定「食品業者應實施**自主管理**，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。」
- ✓ 第7條第2項規定「食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，**自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。**」以強化規範食品業者自主管理責任。



週期性

項目檢驗

落實即時

風險移轉



回顧小結

- 食品業者擔負產製及販售安全食品之責任，讓消費者買的安心、食的放心。
- 五非不可系統：非登不可、非報不可、非追不可、非驗不可、非稽不可。
- 食品追溯追蹤申報新版調整：新增出貨明細/製造明細 (批號) 有日申報的選項，需要列出每筆資料每日日期。
因應：建立批號管理機制、系統化協助簡化人工作業、重工時間。
- 查廠驗廠心法/新法：寫、說、做一致。
因應：查驗廠快速回應能力、食安追蹤追溯能力、現場生產控制能力

