

聲 明 書

本公司為衛生福利部食品藥物管理署 HACCP(危害分析重要管制點)之符合性餐盒食品工廠，秉持選用衛生優質食材，以最嚴謹的態度製作供餐，努力不懈建構最完整食安供應鏈，秉持創新、精益求精的理念始終不變。

去年通報疑似食品中毒案件，經台中市食安處調查結果不成立，且菜餚抽驗不合格裁罰次數為零，造成各位的困擾與不安，玉美深感抱歉，也非常感謝多數消費者的信任與鼓勵。而今，我們也盡心竭力更加嚴格執行 GHP(食品良好衛生規範)相關作業，決不鬆懈，我們會持續努力，以照顧學童及消費者健康的經營理念精進為宗旨。

請各位繼續支持玉美，您的支持與鼓勵，是我們前進的動力。

玉美生技股份有限公司(食品部)

部主管：陳慶芳

電話：04-26936060

中華民國 110 年 3 月 11 日



臺中市食品藥物安全處 函

地址：403001臺中市西區民權路105號
承辦人：翁慧君
電話：22220655#2906

受文者：臺中市政府教育局

發文日期：中華民國109年12月22日
發文字號：中市衛食安字第10900254181號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：有關本處於109年9月受理疑似食品中毒案調查結果，詳如說明段，請查照。

說明：

- 一、依據本處疑似食品中毒案件處理流程辦理。
- 二、本處前於109年9月10日與11日分別受理() (外訂玉美生技股份有限公司餐食) () ()，經啟動調查並採集相關檢體送驗，檢驗結果如下：

(一) () (外訂玉美生技股份有限公司餐食)：

- 1、食餘檢體3件：檢驗結果為陰性。
- 2、環境檢體5件：檢驗結果為陰性。
- 3、人體檢體9名（患者4名、廚工5名）：檢驗結果為陰性。

(二) ()：

- 1、食餘檢體3件：檢驗結果為陰性。
- 2、環境檢體4件：檢驗結果為陰性。
- 3、人體檢體6名（患者2名、廚工4名）：檢驗結果為陰性。

體育保健科 收文:109/12/22



041090111067 無附件

性。

三、上開案件依衛生福利部食品藥物管理署食品中毒病因物質
及原因食品判明標準，因食物引起人體不適之因果關係尚
難成立。

正本：臺中市政府教育局

副本：本處食品產製組、本處安全組



裝

訂

線



食品安全管制系統準則符合性查檢表

食藥署
查核單位：中區管理中心：台中市食品藥物安全處

訪廠日期：110年2月23日 (109.2.12修訂)

業者名稱	玉美生技股份有限公司 烏日廠	公司/工廠證照字號： 公司53872052 工廠99638046	人數		電話	04-26936060
負責人	洪博彥	<input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生管理人員姓名：林昱成 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生專技人員姓名：林柏宏		業別	<input type="checkbox"/> 水產加工食品業 <input checked="" type="checkbox"/> 餐盒食品工廠 <input type="checkbox"/> 肉類加工食品業 <input type="checkbox"/> 乳品加工食品業 <input type="checkbox"/> 食用油脂工廠 <input type="checkbox"/> 罐頭食品工廠 <input type="checkbox"/> 蛋製品工廠 <input type="checkbox"/> 供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業 <input type="checkbox"/> 設有餐飲之國際觀光旅館業 <input type="checkbox"/> 設有餐飲之五星級旅館業	
稽查品項	地址：台中市烏日區榮泉里南榮路53號					
HACCP查檢條文		建議查核重點	符合	不符合	不適用	所見事實
一 食品安全管制系統工作小組：§3. §4 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。§3(2) (一)管制小組成員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之相關課程至少三十小時，並領有合格證明書；從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少十二小時。§4(1) (二)前項其他機關(構)辦理之課程，應經中央主管機關認可。§4(2)	1. 廠方HACCP計畫書之管理是否有同意人？	✓				
	2. 同意人是否能代表決策層級？	✓				
	3. 其它					
	4. 成員是否三人以上，其中負責人或其指定人員為必要之成員，且工作職掌應明確並於現場介紹？	✓			【管制小組成員(請勾選)： <input type="checkbox"/> 負責人 <input checked="" type="checkbox"/> 負責人指定人員 <input checked="" type="checkbox"/> 專門職業人員 <input type="checkbox"/> 品質管制人員 <input checked="" type="checkbox"/> 生產部(線)幹部 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生管理人員 <input type="checkbox"/> 其他幹部人員】	
	5. 是否明列組織成員表(含職稱、工作職責、學經歷與受訓資格)？	✓				
	6. 品管人員是否為專責人員，且品管(或品保)和生產人員非同一人？	✓				
	1. 成員之訓練(時數、受訓單位)是否符合教育訓練相關規定及備有證明文件？	✓				
二 管制小組之職責：§2. §3(1) (一) 鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統。§2(1) (二) 前項系統，包括下列事項： 1、成立食品安全管制小組(以下簡稱管制小組)。§2(2) 2、執行危害分析。 3、決定重要管制點。 4、建立管制界限。 5、研訂及執行監測計畫。 6、研訂及執行矯正措施。 7、確認本系統執行之有效性。 8、建立本系統執行之文件及紀錄。	1. 是否定期召開相關會議制定與修改GHP標準程序，及是否召開小組會議討論HACCP計畫之訂定或修改及確認，並有紀錄？	✓			每月一次	
	2. 若需要改善時，管制小組是否制定改善方案並確實執行？	✓				
	3. 針對危害分析重要管制點是否能自行確認，若無法自行確認時，是否能運用廠外資源(如：委託學者、專家之資源參與等)。	✓				
	4. 是否將CCP之監測職責交付給線上成員執行(同一人可負責一項以上的工作)？	✓				
	5. 其它					

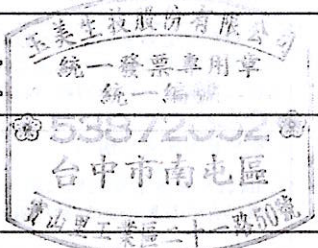


HACCP查檢條文	建議查核重點	符合	不符合	不適用	所見事實
三 產品描述與產品預定用途：§5 (一) 產品描述 (二) 確定產品之預定用法及消費對象	1. 產品描述應清楚敘述：產品名稱與產品的原料(內容物名稱、組成分、食品添加物)、產品特性、包裝型態、貯存及運輸方式及架售期等。 (若含多種成分以上之食品添加物,應分別詳述其功能、成分、含量。原料如有俗名或學名應列出。) 2. 產品特性應依各業別公告項目分類及定義其衛生規格。 3. 產品預定用途應說明產品預定用法及消費對象。 4. 產品安全相關資訊,是否於包裝標示說明上善盡告知責任?	✓ ✓ ✓			
四 產品生產流程圖：§5 (一) 建立加工流程圖 (二) 確認生產現場與流程圖相符	1. 是否清楚描述每項加工步驟?若有供食用之副產品是否詳細敘明? 2. 加工流程圖與現場實際作業流程應無遺漏加工步驟且與危害分析表加工步驟是否一致? 3. 於非連續加工程序中,半成品暴露於危險溫度帶之過度階段,是否已經明確增列於流程中?	✓ ✓ ✓			
五 危害分析：§5 管制小組應以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎,確認生產現場與流程圖相符,並列出所有可能之生物性、化學性及物理性危害物質,執行危害分析,鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性,研訂危害物質之預防、去除及降低措施。§5	1. 是否依照產品生產流程圖一致之步驟,進行每一項原料、副原料、物料、加工流程及貯運之危害分析? 2. 顯著性危害是否明列各項防制措施? 3. 所列防制措施是否能有效防止、降低或去除危害發生? 4. 危害分析是否依照生物性、物理性及化學性分析,必要時廠方應提供數據或事實佐證? 5. 生物性危害是否含病原性微生物、病毒、動物疾病及寄生蟲等之危害,必要時廠方應列出為何種病原性微生物? 6. 化學性危害是否含天然毒素、殺蟲劑、藥物殘留、分解或劣變物質、食品添加物等之危害,且詳列危害種類? 7. 物理性危害是否針對會造成人體傷害之異物為對象? 8. 是否有鑑別危害發生頻率與嚴重性?如何鑑別?是否有數據佐證? 9. 危害分析是否合理,且有佐證分析資料? 10. 已鑒別之潛在危害判定為非顯著時,是否已充分根據發生頻率與嚴重性,正確陳述理由,必要時能舉證說明?	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓			



HACCP查檢條文		建議查核重點	符合	不符合	不適用	所見事實
六	決定重要管制點：§6 管制小組應依前條危害分析獲得之資料，決定重要管制點。§6	1. 重要管制點的判定是否合理？是否依據顯著危害之發生頻率和嚴重性，以及防制措施的有效性，進行判定？	✓			
		2. 同一家工廠其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上相同時，是否歸為同一危害分析重要管制點計畫？	✓			
七	建立管制界限：§7 管制小組應對每一重要管制點建立管制界限，並進行驗效。§7	1. 管制界限值是否為防止、去除或降低重要管制點之危害至可接受的程度，所建立之物理、生物或化學之最高及(或)最低值？	✓			
		2. 管制界限是否依據法規、產品歷史資料或科學證據設定，並確保產品符合衛生標準及食品安全管制系統之規劃？	✓			
		●3. 管制界限是否與現場操作一致？	✓			
		4. 管制界限規劃是否能提出驗效證明或參考依據？	✓			
八	建立監測程序：§8 管制小組應訂定監測計畫，其內容包括每一重要管制點之監測項目、方法、頻率及操作人員。§8	1. 監測項目是否符合管制界限之需要？	✓			
		●2. 監測內容是否與廠內實際狀況相符？監測程序是否有遺漏，並備有正確的監控記錄，作為確認之用？	✓			
		●3. 監測方法及監測頻率是否有合理依據且能確保回溯之批量？	✓			
		4. 執行人是否正確操作監測程序？	✓			
九	制訂矯正措施：§9 管制小組應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之矯正措施；其措施至少包括下列事項： 1. 引起系統性變異原因之矯正。 2. 食品因變異致違反本法相關法令規定或有危害健康之虞者，其回收、處理及銷毀。§9(1) 3. 管制小組於必要時，應對前項變異，重新執行危害分析。§9(2)	1. 每一重要管制點是否制定對應偏離管制界限時之矯正措施及是否有效？	✓			
		2. 矯正措施是否包含處理失去控制的產品？矯正措施內容是否包括異常品的處理及確保未流入市面？	✓			
		3. 引起變異之原因是否已被矯正及有效預防？	✓			
		●1. 是否隔離且留存受影響產品並紀錄？			✓	未發生
		2. 是否有專責人員判定受影響產品出貨並保留紀錄？			✓	未發生
		3. 是否針對受影響之產品，確保無異常所致危害健康或品質不良之產品流入市面；已流入市面者，是否回收並採取矯正措施？			✓	未發生
		4. 變異原因是否已矯正？			✓	
		1. HACCP小組是否檢討矯正措施之有效性？(確認有否召開小組討論會議和紀錄)	✓			
		●2. 原物料、動線設備與製程有重大改變時，管制小組是否會重新評估危害分析重要管制點計畫之措施或規劃？(確認有否召開小組討論會議和紀錄)	✓			
		3. 當有食品安全客訴(確認為衛生安全事件)時，管制小組是否重新評估危害分析重要管制點計畫之措施或規劃？	✓			
4. 其它。						



HACCP查檢條文	建議查核重點	符合	不符合	不適用	所見事實
十 進行確認：§10 管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行一次內部稽核。§10	1. 是否已建立確認程序，包括項目、頻率、執行人及流程？	✓			
	2. 是否有重要管制點之驗證證據或紀錄？	✓			
	3. 是否有內部稽核紀錄等可備查，且無紀錄指出食品安全管制系統失控？	✓			
	4. 確認程序是否有包含： (1) 監測人員依照程序執行？ (2) 監測儀器定期校正（經由認可之機構校驗）？ (3) 確認紀錄與矯正措施的落實性？	✓			
	5. 當危害分析或危害分析計畫改變時，是否對系統再確認？	✓			
十一 文件及紀錄管制：§12 管制小組應就第五條至前條之執行，作成書面紀錄，連同相關文件，彙整為檔案，妥善保存至少五年。§12(1) 前項書面紀錄，應經負責人或其指定人員簽署，並註記日期。§12(2)	1. 危害分析重要管制點計畫文件是否為最新版本？	✓			
	2. 文件發行、更新及廢止，是否經管制小組開會決議並經負責人或其授權人簽署，並核准實施？	✓			
	3. 紀錄是否依實際作業狀況填寫結果？現場是否有監測紀錄？	✓			
	4. 紀錄是否確實簽署，並註記日期？	✓			
	5. 文件與紀錄是否妥善保存至少五年？	✓			
十二 教育訓練：§11 食品業者應每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練。§11	1. 是否擬定或規劃執行食品安全管制系統之相關部門人員教育訓練計畫並有紀錄？ (1) 課程時數是否符合訓練需求？ (2) 是否有相關證明文件或紀錄可查證？	✓			
不符合事項限於 年 月 日前確實改善完竣					
稽查結果	本次查核結果： <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 限期改善 <input type="checkbox"/> 複查合格 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 複查不合格 <input type="checkbox"/> 停、廢、歇業				
	其他違反事項或建議：				
業者具結： 1. 本廠(店)(人)查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害事情。 2. 本紀錄表經受檢單位(人)當場親閱，認為無訛後始簽章或印指紋。					
業者代表人： 林柏宏		簽章 			
衛生局： 陳世正、李國新					
食品藥物管理署： 陳海媛					
備註：一、本表如無查核人員簽署者無效。 二、不符合者請務必加註說明。 三、建議查核重點之5項黃底欄位為「主要缺失項目」。					

