

113 年度訴字第 399 號 附表

項次	缺失項目	違反規定	初查	複查
1	管制小組就 HACCP 計劃書-團膳產品特性及儲運方式表未記載衛生規格、HACCP 計劃書-餐盒產品製造流程圖之加工步驟與實際作業不符(例如：未將包裝材料紙餐盒、封膜之驗收、貯存列入)、危害分析工作表之加工步驟有遺漏或未作危害分析且豆腐驗收之生物性危害列入肉毒桿菌而未能提出佐證等	管制準則第 5 條	不合格	不合格
2	管制小組就重要管制點判定表未依判定樹進行判定(例如：白米驗收 YES→YES→CCP YES，但管制小組判定 CCP NO)、HACCP 計劃書-團膳產品 HACCP 計劃表就同一危害管制點未歸為同一危害分析重要管制點計畫中(例如：僅列炸雞腿之重要管制點而未就炸豬排等炸物同一列入)	管制準則第 6 條	不合格	不合格
3	管制小組初查時就 HACCP 計劃書-團膳產品 HACCP 計劃表之豬肉絲驗收之重要管制點及管制界限 1 欄未填載；複查時重要管制點仍未填載(空白)，而管制界限欄位雖已填載，惟所填「冷凍溫度-18℃以下」與同表之顯著之安全危害 1 欄「化學性/抗生素/磺胺劑乙型受體素殘留」不相關	管制準則第 7 條	不合格	不合格
4	管制小組初查時就 HACCP 計劃書-團膳產品 HACCP 計劃表之豬肉絲驗收之監測項目、方法、頻率、負責人員等欄位未填載；複查時該等欄位雖已填載，惟監測項目 1 欄所填「溫度」、監測方法 1 欄填載「重量及溫度測量」及其監測頻率 1 欄所填「第 1 批成品」未能提具合理依據	管制準則第 8 條	不合格	不合格
5	管制小組就 HACCP 計劃書-團膳產品 HACCP 計劃表之豬肉絲驗收填載非有效之矯正措施(所填「每年與供應商簽定切結合約，每年進行委外檢測」，且管制小組未針對矯正措施加以檢討)	管制準則第 9 條	不合格	不合格

項次	缺失項目	違反規定	初查	複查
6	管制小組初查時就 HACCP 計劃書-團膳產品 HACCP 計劃表之豬肉絲驗收之確認方法 1 欄未填載；複查時該欄位雖已填載，惟所填「定期追蹤」而未敘明定期追蹤之內容為何，未能確認 HACCP 執行之有效性，且仍無每年 1 次之內部稽核紀錄可備查，又確認程序未包含監測儀器定期校正	管制準則第 10 條	不合格	不合格
7	管制小組成員已變更惟成員名單未更新、管制小組成員教育訓練時數不足、管制小組未定期召開 HACCP 計畫相關會議並作成紀錄、無執行 HACCP 人員內部教育訓練紀錄、危害分析重要管制點相關計畫文件未更正為最新版本等	管制準則第 3 條、第 4 條、第 11 條、第 12 條	不合格	合格