



守護品牌價值的好夥伴

台美檢驗 食品安心品管專案

2022年1月5日修訂之「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」規範一般的食品製造、輸入業者的食品安全監測計畫需包含項目，可由此看出未來修正的食品相關規範有逐漸導入”食品安全管理系統”管理概念之趨勢。

我們幫您彙整了”食品安全管理系統”需管理的三大層面：



衛生

- 符合食品良好衛生規範準則 (GHP) 規範
- 人員教育訓練

品質

- 產品、原料規格、強制性及額外檢驗
- 供應商管理
- 製造/輸入/機械使用流程標準作業程序
- 程序書與實際操作的一致性

危害風險

- 產品製造/輸入時風險點判定
- 制訂風險點的監控方法、人員、措施、頻率，相關監控表單記錄

以上管理內容即以檢驗及稽核進行有效性的確認！

仍不知從何著手，台美檢驗「食品安心品管專案」可提供您：

- **稽核條文設計服務**
GHP 衛生標準/ISO 22000:2018條文/FSSC 22000 V5.1條文設計。
- **食品安全管理系統輔導服務**
食品安全監測計畫輔導(強制檢驗測項、計畫表規劃)/餐飲衛生管理分級評鑑輔導/人員食品安全衛生教育訓練/標準作業程序制訂輔導。
- **稽核員衛生評核服務**
廠區環境評核/供應商二者稽核/餐飲分店衛生評核。
- **專業規劃採檢/檢驗計畫暨現場採檢**
依產品性質、環境、風險等級考量進行廠區/餐廳評估採檢及檢驗計畫。
- **實驗室能力試驗**
自設實驗室的檢測能力是否備受信賴。
- **客製化檢驗項目**
人員手部塗抹微生物檢測、環境落菌微生物檢測、機械設備塗抹微生物檢測、餐飲廚房除四菌檢測(仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及志賀氏桿菌)、SARS-CoV-2環境清潔能力檢測、水質檢測…等。