

蔬菜類臺灣良好農業規範
Taiwan Good Agriculture Practice (TGAP)

2020.05 版

蔬菜類 TGAP 適用品項列表

編號	作物類別/名稱
1	短期葉菜類*
2	葉萵苣
3	菠菜
4	大蒜
5	青蒜
6	青蔥
7	芹菜
8	葉用甘藷
9	九層塔
10	韭菜
11	芫荽
12	山蘇
13	過溝菜蕨
14	龍骨瓣苔菜(野蓮)
15	葉用枸杞
16	花椰菜
17	青花菜
18	結球萵苣
19	結球葉菜*
20	大芥菜

編號	作物類別/名稱
21	牛蒡
22	竹筍類*
23	芋
24	豆薯
25	洋蔥
26	蘿蔔
27	胡蘿蔔
28	馬鈴薯
29	蘆筍
30	茭白筍
31	甜菜根
32	蓮藕與蓮子
33	薑
34	豆類蔬菜*
35	毛豆
36	非即食性豆芽菜*
37	瓜類蔬菜*
38	梨瓜(龍鬚菜、隼人瓜)
39	木鱧果
40	西瓜

編號	作物類別/名稱
41	香瓜
42	洋香瓜
43	番茄
44	甜椒
45	茄子
46	辣椒
47	黃秋葵
48	樹番茄
49	金針
50	草莓
51	太空包栽培菇類*
52	堆肥栽培菇類*
53	產瓶栽培菇類*
54	金針菇
55	香菇

以*標註之作物類別，詳細適用作物請參閱下一頁。

各類別適用作物列表

類別名稱	適用作物
短期葉菜類	十字花科非結球葉菜（小白菜、青梗白菜、芥藍、油菜、小芥菜、葉用蘿蔔、甘藍芽、芥藍芽、芝麻菜、京都水菜、青油菜、青松菜、塔菇菜）、蕓菜、茼蒿、春菊(日本茼蒿)、萵菜、莧菜。
結球葉菜	甘藍、包心白菜、包心芥菜。
竹筍類	綠竹筍、麻竹筍、孟宗竹筍、桂竹筍。
豆類蔬菜	豇豆、菜豆、豌豆。
非即食性豆芽菜	綠豆、黃豆、黑豆。
瓜類蔬菜	胡瓜、冬瓜、南瓜、絲瓜、苦瓜、扁蒲、越瓜。
太空包栽培菇類	洋菇、草菇、木耳、香菇、金針菇、秀珍菇、靈芝、巴西蘑菇、鴻喜菇、酒杯菇(豬肚菇、大杯蕈)、杏鮑菇、柳松菇、雞腿菇、猴頭菌、銀耳、珊瑚菇(玉米菇、黃金菇)、鮑魚菇、高溫菇、粉紅玫瑰菇(補血珍菇)、雪耳、金福菇、美白菇(雪白菇、白精靈菇、白玉菇、白鴻喜菇)、舞菇、滑菇(珍珠菇)、蟲草、紫丁香蘑、茶樹菇、蠔菇(天喜菇)、竹蓀(竹筴)、白靈菇(阿魏蘑菇)、金耳、雲芝、桑黃、樟芝、茯苓、槐耳、小白靈等。
堆肥栽培菇類	洋菇、草菇、木耳、香菇、金針菇、秀珍菇、靈芝、巴西蘑菇、鴻喜菇、酒杯菇(豬肚菇、大杯蕈)、杏鮑菇、柳松菇、雞腿菇、猴頭菌、銀耳、珊瑚菇(玉米菇、黃金菇)、鮑魚菇、高溫菇、粉紅玫瑰菇(補血珍菇)、雪耳、金福菇、美白菇(雪白菇、白精靈菇、白玉菇、白鴻喜菇)、舞菇、滑菇(珍珠菇)、蟲草、紫丁香蘑、茶樹菇、蠔菇(天喜菇)、竹蓀(竹筴)、白靈菇(阿魏蘑菇)、金耳、雲芝、桑黃、樟芝、茯苓、槐耳、小白靈等。
產瓶栽培菇類	洋菇、草菇、木耳、香菇、金針菇、秀珍菇、靈芝、巴西蘑菇、鴻喜菇、酒杯菇(豬肚菇、大杯蕈)、杏鮑菇、柳松菇、雞腿菇、猴頭菌、銀耳、珊瑚菇(玉米菇、黃金菇)、鮑魚菇、高溫菇、粉紅玫瑰菇(補血珍菇)、雪耳、金福菇、美白菇(雪白菇、白精靈菇、白玉菇、白鴻喜菇)、舞菇、滑菇(珍珠菇)、蟲草、紫丁香蘑、茶樹菇、蠔菇(天喜菇)、竹蓀(竹筴)、白靈菇(阿魏蘑菇)、金耳、雲芝、桑黃、樟芝、茯苓、槐耳、小白靈等。

目 錄

切 結 書.....	1	採收及採後處理紀錄	13
一、生產及出貨作業流程圖(一般蔬菜類通用版).....	2	包裝及出貨紀錄	14
二、生產及出貨作業流程圖(萵菜類).....	3	作業人員衛生及健康狀態檢查紀錄	15
三、生產及出貨作業風險管理內容一覽表.....	4	產銷履歷農產品委外合作契約書(範本).....	16
四、蔬菜類作物生產及出貨作業自我查核表.....	20	客訴抱怨紀錄	17
五、蔬菜類作物產銷履歷紀錄簿.....	0	資材採購單據黏貼處	18
基本資料.....	1	各種檢驗分析表黏貼處	19
種子(苗)登記表	2	萵菜類專用表格	20
栽培工作紀錄.....	3	菌種登記表	20
肥料施用紀錄.....	4	栽培基質登記表	21
養液配製紀錄.....	5	母種培養保存紀錄表	22
肥料入出庫紀錄.....	6	原種繁殖及栽培種培製紀錄表	23
病蟲草害防治或環境消毒資材施用紀錄.....	7	太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表	24
病蟲草害防治或環境消毒資材入出庫紀錄.....	8	搔菌去皮紀錄表	25
其他資材使用紀錄.....	9	栽培管理生產紀錄表	26
其他資材入出庫紀錄.....	10	其他記事	27
場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄.....	11		
器具/機械/設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄	12		

切 結 書

單 位：_____

負責人姓名：_____

本人_____，為保證蔬菜類產品之生產及出貨相關安全、安心作業，爰切結如下：

1. 在產品_____生產過程中不使用非推薦使用之藥劑。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上責任，經驗證檢查或其他查驗作業後，確認安全責任可歸於本人者，即承擔全部責任。
3. 本人確實遵照臺灣良好農業規範各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之如經揭露於網路，可公開供不特定人閱覽。
4. 如因上開事項致違反相關規定而遭受處罰，本人無條件接受並無異議。

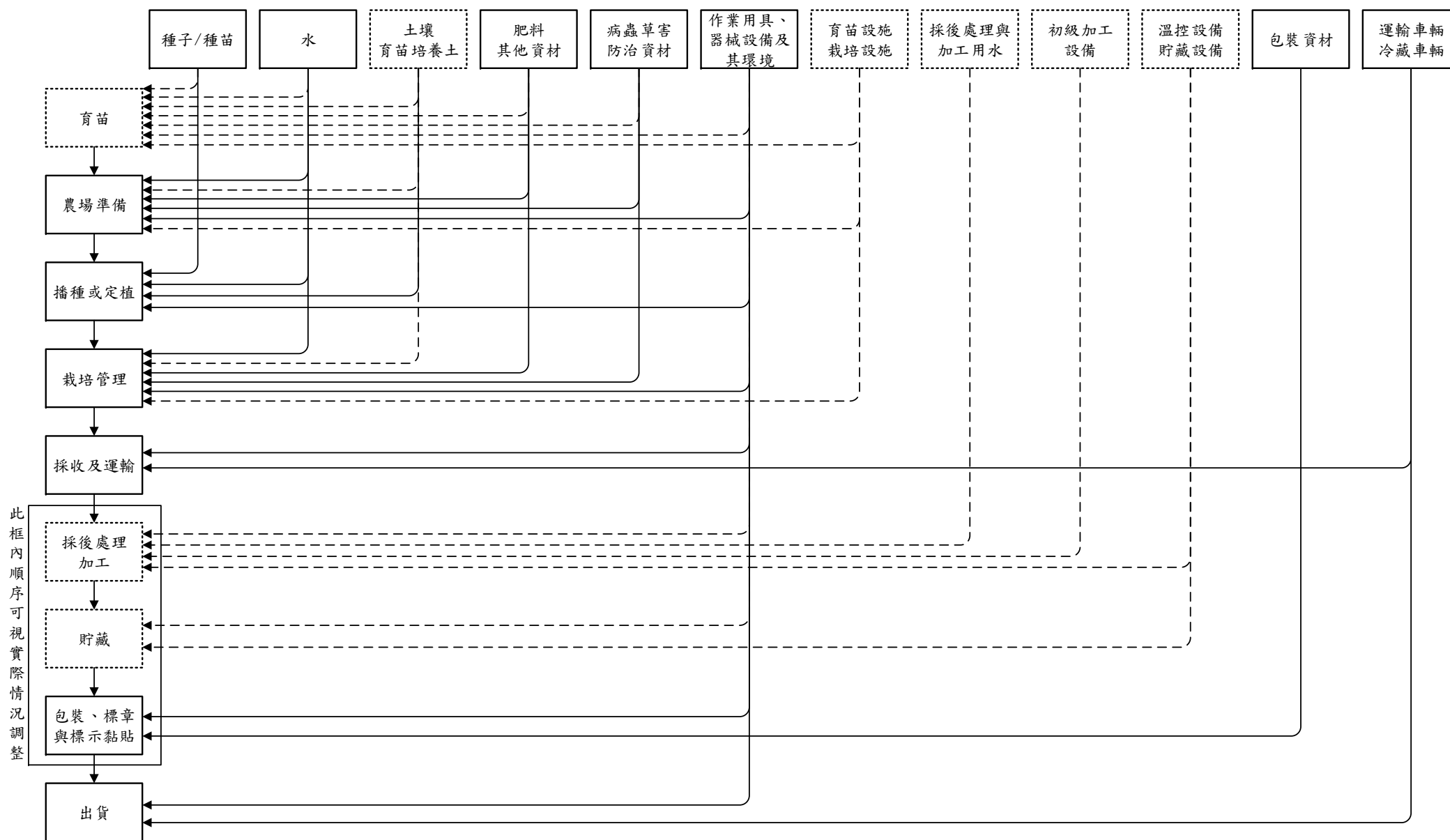
切結人簽名：_____

地 址：_____

電 話：_____

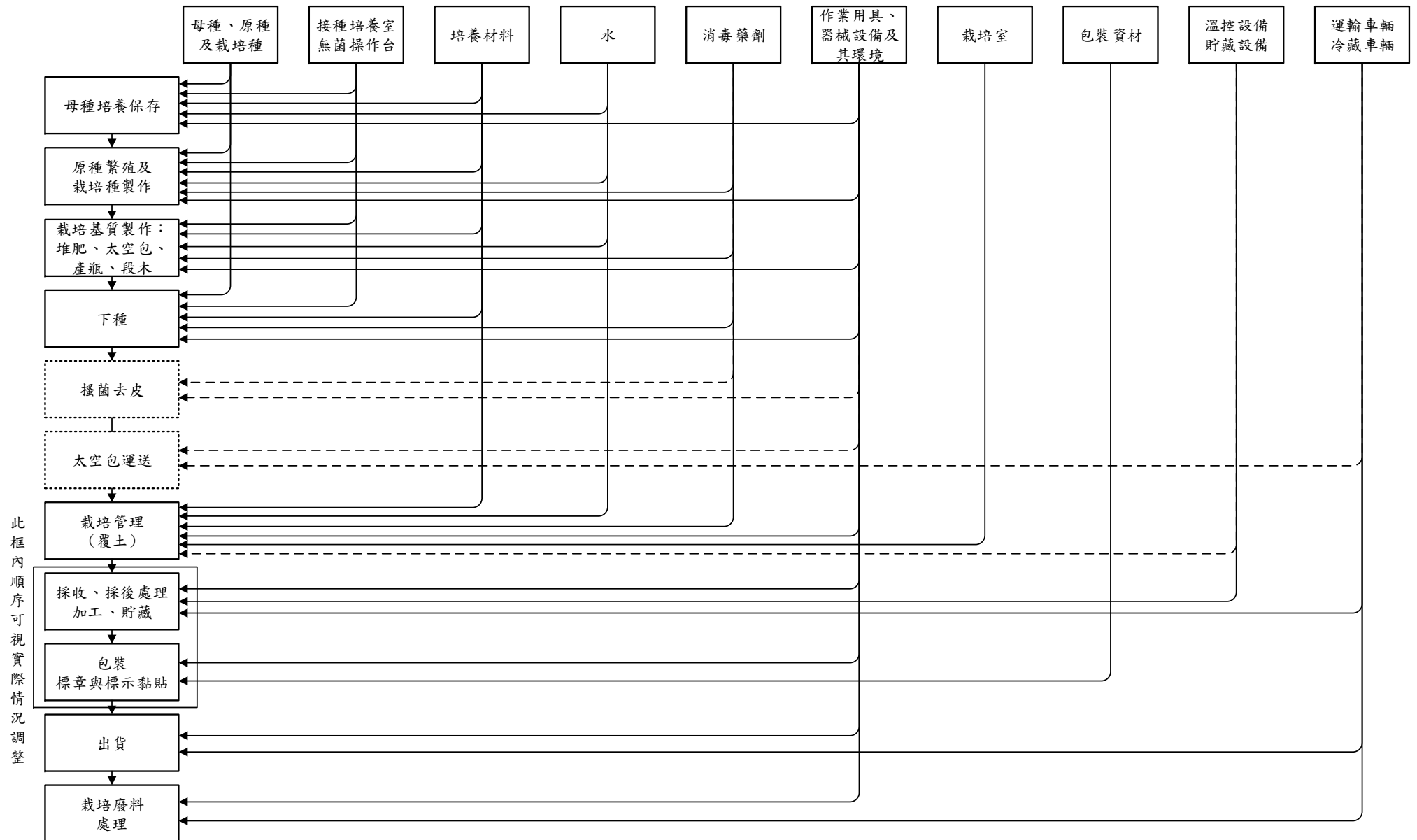
日 期：中 華 民 國_____年_____月_____日

一、生產及出貨作業流程圖(一般蔬菜類通用版)



備註：依不同作物類別，作業流程略有不同，上圖中實線部分為蔬菜類作物通用之生產及出貨作業流程及其相關物品、材料、設備，虛線部分則可視實際流程調整，供使用者參考。

二、生產及出貨作業流程圖(萵菜類)



備註：依不同萵菜類別，作業流程略有不同，上圖中實線部分為萵菜類通用之生產及出貨作業流程及其相關物品、材料、設備，虛線部分則可視實際流程調整，供使用者參考。

三、生產及出貨作業風險管理內容一覽表

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
1. 共通事項							
1.1	· 生產場區之合法性		· 場區使用合法性	· 未取得生產場區之合法使用權	· 取得生產場區或土地合法使用之證明文件	· 驗證土地籍冊、租約等合法使用證明 · 主管機關核發之農業用地作農業設施容許使用同意書 · 查核表	
1.2	· 作業人員	· 衛生	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 異物	· 作業人員的衛生管理、服裝清潔或健康狀態不良 · 衛生設備(如廁所、洗手設施等)的管理不良	· 落實人員衛生管理、作業服裝的清潔維持以及人員健康狀態的確認 · 衛生設備的清潔維護	· 作業人員衛生及健康狀態檢查紀錄 · 相關專業證照或訓練紀錄 · 查核表	
		· 安全	· 作業環境不安全 · 無防護措施 · 無基本急救用具或設備	· 未建立安全的作業環境或具有潛在危害 · 未做好防護措施而造成人員身體狀態的危害 · 未放置基本急救用具或設備於工作場所附近以作為緊急應變使用	· 確認作業場所的安全、移除可能危害的事物、放置警示標語(如斜坡、農藥貯放櫃等) · 確實提供相關防護措施、要求人員必要時應使用防護衣物設備，以確保作業人員安全 · 放置基本急救用具或設備於工作場所附近以利緊急事故時可取用		

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
		· 訓練	· 作業人員操作不當	· 作業人員之相關知識或技巧等訓練不足，而對農產品品質、食品安全或人員健康等造成危害	· 安排作業人員參加生產管理相關講習或訓練課程、取得專業證照等，且持續接受相關工作訓練		
1.3	· 廢棄物管理 (例：農藥空容器、肥料袋、作物殘體、菇類培植廢棄包之內容物、破損包材碎片、廢棄之介質、器具、塑膠布、網子等)		· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質、重金屬或其他污染物	· 因廢棄物之收集、存放、隔離、運送等管理措施不良或清潔維護不當，造成有害生物孳生 · 廢棄物之有害成分外洩對農產品或環境造成污染	· 田間生產或採後處理過程中所產生的廢棄物確實依照其分類進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理 · 廢棄物存放區持續清潔維護	· 廢棄物處理相關作業程序 · 廢棄物處理紀錄 · 查核表	
1.4	· 紀錄		· 未建立工作紀錄或保留相關佐證文件 · 生產過程履歷無法完整追蹤及追溯	· 生產過程各項作業未即時填寫紀錄或未保存佐證資料 · 未將紀錄正確且完整輸入產銷履歷資訊平台(L3)以供查核追溯	· 生產過程各項作業即時填寫紀錄並保存佐證資料 · 配合作物生長期適時完整更新產銷履歷資訊平台(L3)之紀錄，維持產品的可追溯性	· 各階段工作紀錄及證明 · 產銷履歷資訊平台(L3)紀錄 · 查核表	
1.5	· 委外作業		· 業者與委外單位對產品之責任未明確 · 委外單位未遵守產銷履歷驗證之相關要求	· 業者與委外單位無簽訂合約建立約束關係 · 委外單位不清楚產品規範或作業流程不符合相關規定	· 確實簽訂委託合約等相關文件，以確認彼此對產品之責任，保障產品品質與安全 · 合約文件應包括委外之產品、項目、作業流程及規範等資訊，確保其作業流程符合產銷履歷驗證之相關要求	· 委外單位資訊 · 委託合約書等相關證明 · 委外項目作業紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
2. 農場管理						
2.1	· 生產場區歷史與環境	· 場區歷史 · 周邊環境有害物質	· 農場使用歷史造成的物理性、化學性及生物性危害 · 鄰近田區作物之農藥飄散、病媒防治環境用藥對農產品造成之污染，或是來自附近工廠、垃圾場、畜牧場、養殖場等可能的污染源	· 了解農場的使用歷史，避免選擇高風險場區種植 · 檢查周邊環境是否有可能的污染來源	· 農場生產履歷紀錄 · 查核表	
2.2	· 土壤	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草等) · 重金屬 · 農藥 · 土壤理化性質	· 有害生物或環境狀況嚴重(如連作障礙、天災等) · 土壤遭受重金屬污染或使用受污染之水源或資材 · 前期作物未依使用方法施用而導致農藥殘留 · 土壤管理不良(如土壤酸化、鹽化、水管理不佳、施肥不當、耕作方式不當、土壤流失或土壤壓實等)	· 對土壤有害生物進行防除措施(如消毒、燻蒸等) · 避免使用受污染之水源或資材，必要時進行土壤分析，確保重金屬含量未超過管制標準值 · 確認前期作物依照安全用藥規定使用防治資材 · 運用土壤分析、適當的耕作、合理化施肥等管理方式，維持或改善土壤理化性質與有效肥力	· 土壤重金屬分析(註1) · 查核表 · 土壤肥力分析 · 栽培工作紀錄 · 肥料施用紀錄 · 病蟲草害防治或環境消毒資材施用紀錄	

註1：農業委員會農業試驗所及農田水利處已針對全國農地土壤及灌溉水質進行監測並建立背景值資料庫，可於資料庫中查詢相關資訊。依風險控管原則，針對高風險潛勢區域，再加強稽核，倘鄰近有污染源，經風險評估需檢驗土壤及水之重金屬含量，相關檢測及判定基準，請參考權責主管機關所定規範及檢測方法，並建議於抽樣檢測前應先與農產品經營業者充分溝通，取得雙方合意。

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
2.3	水源 (包含灌溉水、清洗用水、配製養液或藥劑用水)	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草種子等) - 重金屬、化學物質 - 其他有害物質	- 供水設備的清潔管理不當 - 水源受污染 - 使用未處理之污水	- 做好供水設備的清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒 - 檢查水源，必要時進行水質分析或更換水源 - 不使用未經處理之水源	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 水質分析報告(註 1) - 查核表	
2.4	栽培生產場所管理 (包含田間、溫網室、植物工廠、蕈菜類生產之栽培室或栽培場等)	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草等) - 異物或其他污染物 - 環控設備異常	- 田間或作業場所衛生管理不良、栽培室或栽培場使用前未清潔消毒、掉落之殘株或廢棄物未及時清理，孳生病蟲害 - 未巡查生產場區，設施破損未即時維護修補 - 環控設備故障	- 栽培過程中維護田間或作業場所之衛生管理，隨時保持栽培室或栽培場之清潔，隨時檢查作物生長及病蟲害發生情形，必要時進行適當防治，廢棄物管理參閱 1.3 - 適時巡視檢查生產場區，維護修補所使用之設施，避免有害生物進入或棲息 - 隨時注意環控設備系統運作是否正常，故障時要即時維修	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 查核表	
2.5	栽培過程作業用具、器械設備及運輸車輛	- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草等) - 化學物質或其他異物	- 作業用具、器械設備及運輸車輛的存放或衛生管理不良，導致有害生物孳生傳播 - 作業用具、器械設備及運輸車輛使用前後未適時清	- 維護作業用具、器械設備及運輸車輛存放環境的清潔衛生，避免有害生物孳生 - 作業用具、器械設備及運輸車輛使用前後進行檢查並適時清洗消毒，避免交叉污染或異物殘留	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀	

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
			· 作業用具、器械設備及運輸車輛異常	潔維護 · 作業用具、器械設備及運輸車輛未維護、檢修或校準(如農藥秤量等)而產生危害	· 作業用具、器械設備及運輸車輛適時保養、檢修或校準	錄 · 查核表	
3. 栽培過程管理 (育苗、農場準備、定植、栽培管理)							
3.1	· 繁殖材料使用管理	· 萵菜類菌種	· 參閱 8. 萵菜類專用項目	· 參閱 8. 萵菜類專用項目	· 參閱 8. 萵菜類專用項目	· 參閱 8. 萵菜類專用項目	
		· 種子 · 種苗 · 繁殖體	· 繁殖材料來源合法性 · 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草種子等) · 其他有害物質	· 植物繁殖材料來源不良或不明 · 若為非即食性豆芽菜，未採用產銷履歷驗證之種子 · 植物繁殖材料受有害生物感染或入侵 · 植物繁殖材料的管理不良	· 請採購對象提供種子(苗)證明書、採購單據等，並確認品種 · 若為非即食性豆芽菜，應採用產銷履歷驗證之綠豆、黃豆或黑豆作為種子來源 · 確認植物繁殖材料消毒或種苗檢驗的紀錄 · 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防除措施	· 採購單據、種子(苗)登記表、種子(苗)證明書、產銷履歷證明文件 · 有害生物檢測紀錄 · 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 查核表	
3.2	· 灌溉	· 供水	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草種子等) · 供水量異常	· 灌溉水接觸到作物可供生食之部位 · 因天候異常產生豪雨、洪水事件或未妥善管理，使灌溉水量過多或不足、導致可能的交叉污染、自然資源的浪費或是作物生長不良	· 可能接觸到無須去皮、且採後未再清洗處理而直接供生食之蔬菜部位的灌溉水，參考飲用水標準 · 洪水或豪雨事件之後，建議檢查灌溉水品質，若確定水源已受污染，儘量間隔至少 60 天後再種	· 栽培工作紀錄 · 水質分析報告 · 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正	

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
					植。水量不足地區可建立儲水設施或尋找其他水源，維護穩定供水方式	及清潔管理紀錄	
		· 排水	· 化學物質或其他有害物質	· 田區使用肥料、農藥、其他資材不當或過量而排放至河川或污染周遭環境	· 參閱 3.3 肥料之使用及 3.4 病蟲草害防治資材之使用	· 養液配製紀錄 · 採購單據 · 查核表	
		· 水耕養液、灌溉施肥	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草種子等) · 藥劑殘留 · 管線阻塞 · 營養液或肥料選用不當 · 配製或施用方式不當	· 營養液配製用具、肥灌設備管線、容器(如養液槽、栽植槽)的清潔維護管理不良 · 管線或容器使用後未清洗，導致藥劑殘留，污染或影響後續的使用 · 選用藥劑或肥料之純度或溶解度不足或管線變形、損壞、有異物 · 未確認作物養分需求、肥料或營養液資材品質不良 · 配製或施用方法不正確(如濃度過高、鹽類沉澱)，導致作物生長不良或產生肥傷	· 營養液配製用具、器械設備、管線、容器(如養液槽、栽植槽)定期清潔維護管理 · 容器使用後適當清洗，一期作後或固定時間間隔進行管線清洗 · 選用純度、溶解度適合的藥劑或肥料，輸送管路避開日曬，避免空管結晶與高溫，定期對管線進行檢查 · 依照作物生長養分需求，以及肥灌或水耕之類別特性，選用適當的藥劑或資材 · 依照養分特性配製濃度適當的營養液，並以正確方法施用		
3.3	· 肥料	· 使用	· 重金屬 · 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 雜草種子 · 施用肥料類型或施	· 購買來源不明之肥料 · 自製肥料原料受污染或來源不適宜 · 堆肥未腐熟或品質不良 · 未確認土壤肥力、未適當	· 透過採購單據以確認使用肥料的品質 · 掌握自製肥料之製程及原料品質 · 堆肥需腐熟才能使用 · 依照土壤地力與作物生長之需	· 採購單據 · 土壤肥力分析 · 肥料檢驗報告 · 肥料施用紀錄 · 肥料入出庫紀	

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
			用量不當 · 肥料施用時機或施用部位不適當	供應作物養分需求或比例及配製濃度不當，導致作物生長不良或產生肥傷 · 於接近採收期或於作物可生食部位施用有機質肥料(如液肥)，使農產品受污染	求，依肥料之特性或配製適當之濃度，以噴施、撒施或條施等正確方式進行合理化施肥 · 接近採收時勿於作物可生食部位施用有機質肥料(如液肥)	錄 · 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	
		· 管理與儲放	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 溫度及濕度 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 肥料儲放場所衛生管理不良 · 肥料儲放環境溫濕度管理不良導致肥料品質受損 · 肥料儲放地點或管理方式不適當使肥料受到外來污染或對農產品及環境造成污染	· 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 存放於加蓋防漏之設施或地點，避免肥料受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質 · 避免將肥料直接堆放於地面，留意遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品		
3.4	· 病蟲草害防治或環境消毒資材	· 使用	· 農藥使用之合理性 · 防治資材之品質與合法性 · 防治資材之施用條件不當 · 防治資材之施用方式不當 · 施用防治資材後進入場區之管制 · 未符合殘留容許量規定	· 未優先或搭配採用非化學性防治方式，導致使用更多化學農藥增加環境負荷 · 採購及使用未合法登記之防治資材 · 施用於非登記作物或非對應之防治對象 · 未依照規定配製、施用防治資材並正確操作器具，或者環境消毒資材接觸到作物、農產品而造成藥害、環境污染或人體健康危害 · 施用防治資材後未對於田	· 依病蟲草害整合管理策略進行有害生物的管理(如應用栽培技術、物理性或生物性之方式搭配防治) · 保留採購單據並記錄廠商批號等資訊，查詢防治資材的合法性 · 確實選用合適對應之登記藥劑，施用於正確之病蟲草害或環境防治對象 · 依照規定配製或施用防治資材並正確操作器具，如施用環境消毒資材應避免接觸到作物或農產品	· 病蟲草害防治或環境消毒資材施用紀錄 · 病蟲草害防治或環境消毒資材入出庫紀錄 · 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄	

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
				區出入進行管制，造成人員危害或防治效果降低 · 未取用正確劑量或未遵守稀釋倍數及施用量，導致農藥殘留量未符合規定	· 應訂定並執行施用防治資材後對於田區進出進行管制之措施 · 遵守藥劑指示說明取用正確的劑量、遵守稀釋倍數及施用量(如單位面積建議用量)	· 採購單據 · 查核表	
		· 管理與儲放	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 溫度、濕度與光照 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 防治資材保管場所的衛生管理不良 · 防治資材儲放環境的溫濕度管理不良，而使資材變質或品質降低 · 防治資材的儲放地點或管理方式不適當，使防治資材受到外來污染，或因溢出滲漏出而對農產品或環境造成污染、使人體健康受到危害	· 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 存放於加蓋防漏之設施或地點，避免防治資材受到陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質 · 避免將防治資材直接放置於地面，應有專用堅固安全的空間(如櫃子、儲藏間)可存放資材並由專人(如曾受訓者)管理。防治資材之儲放應依照農藥毒性警示潛在危害，並將液態資材置於粉狀資材下方或者各自獨立專櫃存放(避免液體傾倒造成交叉污染)，具有防溢漏設備或措施(如較大的堅固容器或防溢砂)，並留意遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品		
3.5	· 其他資材(如培養土、栽培介質、育苗盤、被覆資材、土壤改良資材、植物生長輔助資材、		· 資材選用不適當 · 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草種子等)	· 資材種類或功能不適合使用需求 · 資材保管場所的衛生管理不良 · 資材來源或原料品質不良	· 購買種類或功能合適之資材 · 選擇適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治 · 確認資材之來源及原料，必要時可檢驗分析資材之成分，若為回	· 採購單據 · 其他資材使用紀錄 · 其他資材入出庫紀錄	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
	草菜類栽培基質或覆土資材等)	· 重金屬 · 化學物質、異物或其他有害物質	· 資材因儲放環境或保管不當而變質或受到污染，對農產品或環境造成污染	- 收再利用之介質，宜注意介質中肥份、藥劑之殘留狀況與病蟲草害污染狀況 · 注意資材儲放環境，避免資材受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 重金屬檢驗報告 · 查核表	
4. 採收						
4.1	· 產品	· 農藥殘留 · 重金屬殘留	· 採收時間未遵守安全採收期之規定 · 農場生產紀錄不確實	· 採收前確認安全採收期，以避免農藥殘留 · 農場生產紀錄之確認	· 採收及採後處理紀錄 · 農藥殘留檢測 · 重金屬檢測 · 查核表	
4.2	· 採收過程作業用具、容器、器械設備及運輸車輛	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草等) · 前次使用之殘留物質 · 作業用具、器械設備及運輸車輛異常	· 採收用具、容器、器械設備及運輸車輛的衛生管理不良，導致作業過程中之有害生物傳播 · 採收用具、容器、器械設備及運輸車輛使用前後未適當清潔維護，導致交叉污染 · 採收用具、器械設備及運輸車輛未有效維護、檢修	· 維護採收用具、容器、器械設備及運輸車輛存放環境的清潔衛生，避免有害生物孳生 · 採收用具、容器、器械設備及運輸車輛使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 · 採收用具、器械設備及運輸車輛適時保養、檢修或校準	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
			或校準而產生危害			
5. 採後處理：清洗、整修、去除雜質、選別、分級、預冷、理貨						
5.1	· 採後處理過程(方法、流程、動線、人員、批次)	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物、雜草等) · 化學物質、異物或其他有害物質 · 處理方法或流程不當而影響產品品質	· 採後處理流程動線以及人員操作之衛生管理不良，人員衛生請參閱 1.2 · 不同批次產品未適當分別而產生交叉污染 · 未訂定適當的採後處理程序或人員操作不當，人員訓練請參閱 1.2	· 採後處理流程動線及人員操作符合良好衛生管理，人員請參閱 1.2 · 不同批次產品應適當分別以避免交叉污染 · 訂定適當的採後處理程序，並宣導人員一致性作業，人員訓練請參閱 1.2	· 採收及採後處理紀錄 · 查核表	
5.2	· 採後處理場所	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質或其他異物	· 採後處理場所的衛生管理不良 · 廢棄物管理不當或未及時移除、清洗，參閱 1.3 廢棄物管理	· 維持採後處理場所的衛生管理與清潔維護 · 參閱 1.3 廢棄物管理	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 查核表	
5.3	· 採後處理用水或冰塊(如清洗、預冷)	· 有害生物(如病原微生物) · 重金屬、化學物質或其他異物	· 使用於採後處理、可能接觸產品之用水或冰塊，及其輸送管線設施或儲存地點，其水質未確認或管理而造成危害	· 可能接觸到無須去皮、直接供生食之蔬菜部位的處理用水或冰塊，應確保其品質符合飲用水標準或冰類衛生標準 · 做好供水設備的清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒，必要時進行水質分析	· 水質分析報告或冰塊檢驗報告 · 有害微生物分析 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
5.4	· 採後處理作業用具、容器、器械設備	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質、異物或其他有害物質 · 作業用具、器械設備異常	· 採後處理作業用具、器械設備的存放或衛生管理不良，導致有害生物孳生傳播 · 採後處理作業用具、器械設備使用前後未適時清潔維護 · 採後處理作業用具、器械設備未維護、檢修或校準而產生危害	· 維護採後處理作業用具、器械設備存放環境的清潔衛生，避免有害生物孳生 · 採後處理作業用具、器械設備使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 · 採後處理作業用具、器械設備適時保養、檢修或校準	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	
6. 農產品初級加工 (金針及乾香菇品項適用)						
6.1	· 農產品初級加工過程(方法、流程、動線、人員、批次)	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質、異物或其他有害物質 · 加工方法或流程不當而影響產品品質	· 農產品初級加工流程動線之溫度時間控管不佳或人員操作之衛生管理不良，人員衛生請參閱 1.2 · 不同批次產品未適當分別而產生交叉污染 · 未訂定適當的農產品初級加工作業程序或人員操作不當，人員訓練請參閱 1.2	· 農產品初級加工流程動線之溫度時間控管及人員操作符合良好衛生管理，人員衛生請參閱 1.2 · 不同批次產品應適當分別以避免交叉污染 · 訂定適當的農產品初級加工作業程序並宣導人員一致性作業，人員訓練請參閱 1.2	· 農產品初級加工作業程序書及其紀錄 · 品質管制紀錄表	
6.2	· 農產品初級加工處理場所	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質或其他異物	· 農產品初級加工處理場所的衛生管理不良 · 廢棄物管理不當或未及時移除、清洗，參閱 1.3 廢棄物管理	· 維持農產品初級加工處理場所的衛生管理與清潔維護 · 參閱 1.3 廢棄物管理	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
6.3	· 食品添加物或原料	· 不符合使用目的或範圍 · 超過殘留容許量	· 選用之食品添加物或原料不符合使用目的或範圍 · 食品添加物使用過量或規格不符	· 選購具有許可證字號之食品添加物，且僅使用符合目的及範圍的食品添加物及原料 · 訂定生產標準化作業程序，依食品安全衛生管理法之食品添加物使用範圍及限量暨規格標準等相關規定使用食品添加物	· 採購單據 · 食品添加物使用紀錄 · 相關添加物分析資料 · 查核表	
6.4	· 農產品初級加工用水或冰塊	· 有害生物(如病原微生物) · 重金屬、化學物質或其他異物	· 參閱 5.3	· 參閱 5.3	· 參閱 5.3	
6.5	· 農產品初級加工作業用具、容器、器械及設備	· 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 · 作業用具、器械及設備異常	· 加工作業之人員衛生管理(參閱 1.2)不當或原料之存放與輸送作業用具與器械設備、環境的清潔衛生管理不良，導致有害生物孳生傳播 · 加工作業之用具、容器、器械及設備使用前後未適時清潔維護 · 加工作業之用具、器械設備未維護、檢修或校準而產生危害	· 維護加工作業之人員衛生管理(參閱 1.2)或原料之存放與輸送作業用具與器械設備、環境的清潔衛生，避免有害生物孳生 · 加工作業之用具、容器、器械及設備使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 · 加工作業之用具、器械及設備適時保養、檢修或校準	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
7. 包裝、標章使用與產品標示黏貼、貯藏、出貨、運輸						
7.1	包裝與出貨	包裝資材	- 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) - 化學物質或其他異物	- 包裝資材存放的環境清潔管理不良 - 包裝資材不良或不適當的處理	- 維持包裝資材存放環境的清潔 - 購買合格包裝資材並保留憑證	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 採購單據 - 查核表
		標章、標示及批次追溯碼	- 標章使用的合法性 - 標章使用數量的合理性 - 標章保存管理不當 - 標示資訊不正確 - 批次追溯碼資料符合性	- 標章使用於未驗證產品 - 標章使用數量與合理產量或實際包裝規格不相符 - 未完整保存標章或未妥善處理作廢標章 - 未依法規進行正確標示或標示於錯誤的產品 - 批次追溯碼無法查詢該農產品之產銷資訊或資訊不符合	- 建立有效區隔驗證產品與非驗證產品之管理方法 - 正確填寫合理採收數量及包裝規格，記錄標章使用或作廢數量 - 完好保存標章使其不易毀損或遺失，並即時銷毀作廢標章 - 依照產銷履歷農產品驗證管理辦法進行正確標示，且黏貼於正確的產品上 - 確認以批次追溯碼查詢到的資訊與該農產品相符	- 包裝及出貨紀錄 - 標章紀錄表 - 查核表
		- 包裝及出貨之動線、人員 - 包裝用具、器械設備與貼標機具 - 出貨前檢查	- 有害生物(如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 包裝用具、器械設備與貼標機具異常 - 批次不清楚或與非驗證產品混淆	- 包裝及出貨流程動線以及人員操作之衛生管理不良，人員請參閱 1.2 - 包裝用具、器械設備與貼標機具使用前後未適時清潔維護以避免交叉污染 - 包裝用具、器械設備與貼標機具未維護、檢修或校準而產生危害	- 包裝及出貨流程動線及人員操作符合良好衛生管理，人員請參閱 1.2 - 包裝用具、器械設備與貼標機具使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 - 包裝用具、器械設備與貼標機具適時保養、檢修或校準 - 出貨前檢查產品已明確區分批	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 包裝及出貨紀錄

編號	管理對象		危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
				未清楚分別批次或與非驗證產品混放導致出貨無法鑑別	次、以先進先出為原則；且未與非驗證產品混放，無非驗證產品混淆以驗證產品名義出貨	查核表	
7.2	溫控、貯藏設備及貯藏環境		- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 設備異常 - 批次不清楚或與非驗證產品混淆	- 溫控、貯藏設備與環境的衛生管理或溫度設定管理不良 - 溫控、貯藏設備與環境使用前後未適時清潔維護以避免交叉污染 - 溫控、貯藏設備之密閉性不佳或者未維護、檢修或校準而產生危害 - 貯藏時未清楚分別批次或與非驗證產品混放導致無法鑑別	- 確認溫控、貯藏設備與環境衛生管理良好，不易孳生有害生物，並確認溫控正常運作 - 確認溫控、貯藏設備使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 - 確認溫控、貯藏設備之密閉性完整，且定期保養、檢修或校準 - 貯藏時應清楚分別批次，若與非驗證產品共同貯放，應分區作區隔並清楚標示	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 溫溼度計維護、校正紀錄及使用記錄 - 查核表	
7.3	產品運輸容器、用具、設備及車輛		- 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) - 化學物質、異物或前次使用之殘留物質 - 設備、車輛異常	- 運輸容器、用具、設備及車輛的衛生管理不良 - 運輸容器、用具、設備及車輛使用前後未適時清潔維護以避免交叉污染 - 運輸設備及車輛密封性不佳或未維護、檢修而產生危害	- 確認運輸容器、用具、設備及車輛之衛生管理良好，不易孳生有害生物 - 裝貨處加蓋或用帆布遮蔽，且於產品運輸容器、用具、設備及車輛使用前後進行檢查並適時清潔，避免交叉污染或異物殘留 - 確認產品運輸容器、用具、設備及車輛定期保養、檢修或校準	- 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 - 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 - 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
8. 蕈菜類專用項目						
A. 蕈菜類生產過程共通項目						
8.1	· 母種、原種、栽培種	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 異物 · 菌種退化或變異	· 菌種受有害生物或異物污染 · 培養過程管理不良	· 保有菌種純度 · 菌種場記錄培養保存資料	· 採購單據 · 菌種登記表 · 母種培養保存紀錄表 · 原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 查核表	
8.2	· 培養基	· 培養基選擇與使用方法不當 · 培養基含有害物質 · 菌種退化或變異	· 培養基選擇錯誤 · 培養基調配不當 · 培養基劣質	· 選擇適當培養基 · 確認調配方法正確 · 採用優質培養基	· 採購單據 · 母種培養保存紀錄表 · 原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 查核表	
8.3	· 培養材料 (主料及輔料)	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 重金屬 · 農藥	· 培養材料來源受污染 · 貯藏環境或作業環境之污染	· 確認材料來源、成分以及進行重金屬、農藥檢測 · 儲藏環境或作業環境清潔維護	· 採購單據 · 其他資材使用紀錄 · 其他資材入出庫紀錄 · 栽培基質登記表 · 原種繁殖及栽培種培製紀錄表 · 太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表 · 重金屬、農藥等檢測報告 · 查核表	
8.4	· 接種室、培養室及其器械設備	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 消毒藥劑	· 清潔消毒不完全 · 消毒藥劑清洗不乾淨而導致藥劑殘留	· 徹底清潔消毒 · 消毒後之殘留藥劑要徹底清洗	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	

編號	管理對象	危害因子	導致危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
8.5	· 蒸氣爐、鍋爐及壓力容器	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 使用方法不當 · 器械設備異常	· 培養基質滅菌不完全 · 作業人員操作不當 · 器械設備維護不良	· 操作人員須備有相關證照或接受過相關訓練 · 設備操作正確 · 設備定期清潔、保養、檢修或校準	· 操作人員證照或訓練紀錄 · 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 查核表	
B. 栽培基質製作與接種培養：太空包、產瓶、堆肥及段木栽培						
8.6	· 太空包、產瓶、堆肥、段木栽培用菌種	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 菌種退化變異或生長不良	· 培養期間菌種管理不良	· 接種或下種前必須檢查菌種	· 太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表 · 查核表	
C. 搔菌去皮						
8.7	· 菌瓶	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 異物 · 菌種退化變異或生長不良	· 培養期間菌種管理不良	· 去皮前確實檢查菌瓶	· 搔菌去皮紀錄表 · 查核表	
8.8	· 搔菌去皮器械設備	· 有害生物 (如病原微生物、有害昆蟲、小動物等) · 異物 · 器械設備異常	· 器械設備清理消毒不完全 · 器械設備維護不良	· 設備定期清潔、保養、檢修或校準	· 場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄 · 器械設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄 · 搔菌去皮紀錄表 · 查核表	

四、蔬菜類作物生產及出貨作業自我查核表

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
1. 共通事項					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
生產場區之 合法性	1.1 是否已取得生產場區或土地之合法使用證明文件(土地籍冊、租約等文件)？	每年	必須		
	1.2 若具有農作產銷設施，是否符合申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法並取得主管機關核發之農業用地作農業設施容許使用同意書？	每年	建議		
◎ 確認日期： ◎查核者：					
作業 人員	衛生	1.3 工作前是否檢查作業人員的健康、衛生及服裝清潔狀態？	每天	必須	
		1.4 飲食、抽煙是否限於指定場所？	隨時	必須	
		1.5 工作場所附近是否有衛生設備(如廁所、洗手設施等)並且維護保持清潔？	隨時	必須	
		1.6 是否有乾淨的食物存放區、指定的休息區、洗手設施及飲用水可供作業人員使用？	隨時	建議	
		1.7 是否對參觀訪問者在進場前也執行相同的衛生管理檢查措施？	隨時	建議	
	安全	1.8 是否確認作業場所的安全，移除可能危害的事物，並放置標語警示潛在危害？	隨時	必須	
		1.9 是否提供並要求作業人員，必要時應使用防護衣物設備(例如鞋具、工作服、口罩、手套等)？	隨時	必須	
		1.10 工作場所附近是否放置基本急救用具或設備，以供緊急事故發生時可取用？	隨時	建議	
		1.11 是否具有意外與緊急作業程序？並陳列於明顯處，且告知與栽培生產場所相關的所有人員？	隨時	建議	
		1.12 防護性衣物使用後是否與私人衣物分開清洗、並儲放於不會受污染的地方？	隨時	建議	
		1.13 重複使用的手套是否清洗完再脫下？單次使用的防護性衣物是否於使用後以安全的方式捨棄？	隨時	建議	
	訓練	1.14 作業人員是否持續參加生產管理相關講習訓練或者取得證照(如農藥、肥料、栽培管理、採後處理、機具操作、衛生、安全等)？	不定期	建議	

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
◎ 確認日期：		◎查核者：			
廢棄物管理	1.15 田間生產過程中產生的廢棄物(農藥空容器、肥料袋、作物殘體、菇類培植廢棄包之內容物、破損包材碎片、廢棄介質器具等)，是否進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理？	隨時	必須		
	1.16 廢棄物存放區是否定期進行清潔維護？	每週	必須		
	1.17 清洗用水是否妥善處理以減少對健康、安全及環境的衝擊？	隨時	建議		
◎ 確認日期：		◎查核者：			
紀錄	1.18 是否即時填寫生產過程各項作業紀錄(如種植、灌溉、施肥、施藥、採收、處理、出貨等)，並保存相關佐證文件(如單據、包裝、照片等)？	隨時	必須		
	1.19 是否完整更新產銷履歷資訊平台(L3)之紀錄，維持產品及其生產過程的可追溯性？	隨時	必須		
※生產過程中有委外作者須查核下列項目					
◎ 確認日期：		◎查核者：			
委外作業	1.20 是否具有委外單位之資訊，如名稱、場址、負責人、電話等？	委外前	必須		
	1.21 是否與委外單位簽訂委託合約，以釐清對產品之責任，保障產品品質與安全？	委外前	必須		
	1.22 委託合約是否敘明委外之產品、項目、作業流程等資訊及規範，並要求其符合產銷履歷驗證相關規定？	委外前	必須		
	1.23 若為委外進行農藥代噴，是否確認代噴人員之資格？並確認防治資材之名稱、使用量及稀釋倍數？	委外前	建議		
2. 農場管理					
◎ 確認日期：		◎查核者：			
生產場區歷史 與環境	2.1 是否了解農地使用歷史，確認該場區非高風險地區且適合栽培蔬菜類作物？	每期作	建議		
	2.2 是否確認周邊環境、採取相關措施以避免可能的污染來源？(例如鄰田農藥飄散、工廠、垃圾場、畜牧場等)	每期作	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
土壤	2.3 是否已確認土壤中重金屬含量未超過管制標準值？(註：上網查詢土壤監測背景值資料)	每期作	必須		
	2.4 是否避免使用受污染的水源或資材？	隨時	必須		
	2.5 是否已了解周邊病蟲草害與土壤中的有害生物或環境狀況(如連作障礙、天災等)，必要時實施對應措施？	每期作	建議		
	2.6 是否了解前期作物已依安全用藥規定使用防治資材？	每期作	建議		
	2.7 是否運用土壤分析、適當的耕作、合理化施肥等管理方式，維持土壤良好理化性質與肥力？	隨時	建議		
◎ 確認日期： ◎查核者：					
水源 (包含灌溉水、 清洗用水、稀 釋養液或藥劑 調配用水)	2.8 如使用供水設備，是否檢查其運作正常、定期清潔維護並保存紀錄？	每月	必須		
	2.9 是否已確認水源未受有害生物或重金屬、化學物質等污染，並於必要時進行水質分析與有害生物檢測？(註：上網查詢灌溉水質監測背景值資料)	每年	必須		
	2.10 是否確定不使用未經處理之污水？	隨時	建議		
◎ 確認日期： ◎查核者：					
栽培生產場所 管理	2.11 生產過程中是否維護田間、溫網室、植物工廠、葷菜類生產之栽培室或栽培場等作業場所之衛生管理，巡視病蟲草害發生情形，且妥善處理廢棄物，必要時進行適當防治措施？	隨時	必須		
	2.12 是否定期巡視檢查生產場區，並適時維護修補所使用之設施，避免有害生物進入或棲息？	每週	必須		
	2.13 若具有環控設備系統，是否隨時注意其運作是否正常，故障時即時進行維修？	隨時	必須		
	2.14 衛生管理作業、巡檢生產場區情形及實施之防治、維護或修補等措施是否保存紀錄？	隨時	必須		
栽培過程作業 用具、器械、 設備及運輸車 輛	2.15 作業用具、器械設備及運輸車輛，使用前後是否進行檢查、適時清潔並保存紀錄？	使用 前後	必須		
	2.16 作業用具、器械設備及運輸車輛之存放場所環境，是否維持清潔？	每週	必須		
	2.17 作業用具、器械設備及運輸車輛，是否適時保養、檢修或校準並保存紀錄？	每月	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
3. 栽培過程 (育苗、農場準備、定植、栽培管理)					
3.1 繁殖材料使用管理					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
萵菜類菌種	3.1.1 萵菜類繁殖材料請填寫 8. 萵菜類專用項目				
種子 種苗 繁殖體	3.1.2 種子或種苗來源是否明確？是否可提供種子(苗)證明書、採購單據或種子(苗)生產紀錄等佐證？	每期作	必須		
	3.1.3 是否保留種子播種或種苗定植作業紀錄？	隨時	必須		
	3.1.4 繁殖材料是否有適當的保管場所並維持環境清潔，必要時進行適當防治措施？	每週	建議		
	3.1.5 是否保存繁殖材料經消毒、化學處理(農藥被覆、燻蒸等)或種苗檢驗的紀錄？	每期作	建議		
	3.1.6 若為非即食性豆芽菜，是否採用產銷履歷驗證之綠豆、黃豆或黑豆作為種子來源，並可提供產銷履歷證明文件？	每期作	必須		
3.2 灌溉					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
供水	3.2.1 若可能接觸到無須去皮、且採後未再清洗處理而直接供生食之蔬菜部位的灌溉水，是否確認灌溉水之微生物品質？	隨時	建議		
	3.2.2 若因天候異常導致洪水或豪雨事件，是否測試灌溉水之水質，必要時間隔至少 60 天後再種植？	隨時	建議		
	3.2.3 若為水量不足地區，是否建立儲水設施或尋找其他水源，管理灌溉設備，維護穩定供水方式？	隨時	建議		
排水	3.2.4 是否確認生產場區之排水不會污染環境(例如田區之肥料與農藥等資材使用不當或過量時)？	隨時	建議		
水耕養液與 灌溉施肥	3.2.5 營養液配製用具、器械設備、容器(如養液槽、栽植槽等)是否於使用後適時清潔維護管理？	使用後	必須		
	3.2.6 供應養液之管線是否於一期作後或於適當的時間間隔進行清洗？	每期作	建議		
	3.2.7 是否選用純度、溶解度適合的藥劑或肥料？且輸送管路是否避開日曬，以避免空管結晶與高溫曝曬？	隨時	建議		
	3.2.8 是否依照作物生長養分需求，以及依照肥灌或水耕之類別特性，選用適當的藥劑或資材，並以正確濃度與方法施用？	隨時	建議		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
3.3 肥料					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
使用計畫	3.3.1 是否參考施肥標準或土壤診斷結果，依照植物生長期制訂合理化施肥計畫？	每期作	建議		
	3.3.2 作業人員是否熟悉肥料之適當選擇、施用及管理方式？	隨時	建議		
採購或 自製肥料	3.3.3 是否購買合法登記使用之肥料？其來源、標示(材料、成份等)是否明確？採購單據是否妥善保管？	隨時	必須		
	3.3.4 若使用自製肥料，是否保留其原料製程等紀錄，並保留原料採購憑據或來源證明文件？	隨時	必須		
	3.3.5 若為自製堆肥，是否掌握自製肥料之原料、製程與品質，並確保其腐熟後方可使用？	隨時	必須		
	3.3.6 若為自製堆肥，是否具有檢驗報告以確保其品質？	隨時	建議		
使用	3.3.7 是否將包含下列各項目的施用紀錄保留下來？ - 施肥之作物名稱或品種類別 - 使用肥料名稱 - 使用日期 - 使用地點 - 使用量	隨時	必須		
	3.3.8 是否於接近採收時，勿於作物可生食部位施用有機質肥料，以避免產品受污染？	隨時	建議		
管理與儲放	3.3.9 是否填寫並保留肥料的入出庫管理紀錄？	隨時	必須		
	3.3.10 是否避免將肥料直接堆放於地面，並遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品？	隨時	必須		
	3.3.11 儲放場所是否為加蓋防漏之設施或地點，以避免肥料受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質？	隨時	建議		
	3.3.12 是否依不同肥料進行區分儲放並維持環境清潔，必要時進行適當防治措施？	隨時	建議		
	3.3.13 確認肥料中是否含危險物(易燃物等)？若有危險物請與資材經銷商或製造商確認儲存方式。	隨時	建議		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
3.4 病蟲草害防治或環境消毒資材					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
使用計畫	3.4.1 作業人員是否熟悉病蟲草害防治資材的配製、使用、安全及管理等方式？	隨時	必須		
	3.4.2 是否確認種植作物之登記使用防治資材及其農藥殘留安全容許量？	使用前	必須		
	3.4.3 若為欲出口之農產品，是否確認出口國之允用資材與殘留安全容許量？	使用前	必須		
	3.4.4 是否根據防治曆或預警資訊，以整合管理策略進行有害生物的防治？	隨時	建議		
	3.4.5 是否優先選擇或搭配採用非化學農藥防治方法(如應用栽培技術、物理防治、生物防治等方法)？	隨時	建議		
	3.4.6 是否檢視過去病蟲草害發生的情況以及施藥後的防治成果，調整目前的防治資材使用計畫？	每期作	建議		
	3.4.7 對於欲使用的農藥，是否輪流選用不同作用機制的藥劑以防止抗藥性的產生？	使用前	建議		
採購	3.4.8 是否購買合法登記之防治資材，且該資材登記使用於種植的作物或環境消毒？	購買前	必須		
	3.4.9 是否記錄所購買防治資材之廠商及購買日期？採購單據是否妥善保管？	隨時	必須		
使用	3.4.10 是否遵守藥劑指示說明取用正確的劑量、遵守稀釋倍數及單位面積建議用量，並將稀釋液混合均勻後施用？	隨時	必須		
	3.4.11 若使用環境消毒資材，是否留意避免接觸到作物或農產品？	隨時	必須		
	3.4.12 是否依照農藥劑型選擇適合之施用器具並正確使用？	隨時	必須		
	3.4.13 配製農藥時，作業人員是否依照資材特性穿著適當的防護衣或防護設備？	隨時	必須		
	3.4.14 是否將下列各項目的施用紀錄保留下來？	隨時	必須		
	- 作物名稱及/或品種 - 農藥普通名稱、其他防治資材之商品名稱或有效成分 - 使用量、稀釋倍數 - 安全採收期 - 使用日期 - 使用地點 - 操作者姓名				

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
使用	3.4.15 是否採取相關措施以防止農藥飄散？	隨時	建議		
	3.4.16 施用防治資材後是否對於人員或參訪者進出田區進行管制？	使用後	建議		
	3.4.17 剩餘混合液或藥桶清洗液是否以不損害食品安全與環境方式處置？	隨時	建議		
管理與儲放	3.4.18 是否填寫並保留防治資材的入出庫管理紀錄？	隨時	必須		
	3.4.19 防治資材之儲放是否由專人(例如：曾受農藥相關訓練者)進行管理？	隨時	必須		
	3.4.20 是否避免將防治資材直接堆放於地面，並遠離水源與農產品以避免污染環境或農產品？	隨時	必須		
	3.4.21 防治資材儲放場所是否為加蓋防漏之設施或地點，以避免受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質？	隨時	必須		
	3.4.22 防治資材是否單獨儲放並上鎖？	隨時	必須		
	3.4.23 防治資材儲放場所，是否依照農藥毒性警示潛在危害或具有防止誤用之標示或措施？並具備足夠的自然光或人工燈光照明，以清楚讀取防治資材上的標籤？	隨時	必須		
	3.4.24 是否依不同防治資材進行區分並維持環境清潔，並於必要時進行適當防治措施？	隨時	建議		
	3.4.25 是否具有專用之堅固、安全的空間(如櫃子、儲藏間)可儲放防治資材，並將液態資材置於固態資材下方或者各自獨立專櫃存放(避免造成污染)？	隨時	建議		
	3.4.26 是否確認防治資材存放時為密封狀態，無溢出或溢散之風險？且資材放置地點具有防溢漏設備或措施(如較大的堅固容器或防溢砂)？	隨時	建議		
	3.4.27 防治資材儲放場所是否具足夠且穩定的新鮮流通空氣，以避免累積有害氣體？	隨時	建議		
	3.4.28 確認防治資材是否含危險物(易燃物等)？若為危險物請與資材經銷商或製造商確認儲存方式。	隨時	建議		
3.5 其他資材 (如培養土、栽培介質、育苗盤、被覆資材、土壤改良資材、植物生長輔助資材、葦菜類栽培基質或覆土資材等)					
◎ 確認日期：		◎查核者：			
使用與管理	3.5.1 購買的資材包裝標示(材料、成份等)是否明確？採購單據等是否妥善保管？	隨時	必須		
	3.5.2 購買之資材是否符合所需使用的功能或為合適的種類？	隨時	必須		
	3.5.3 儲放場所是否為加蓋防漏之設施或地點，以避免資材受陽光、雨水、溫度等環境因素影響而變質？	隨時	建議		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
使用與管理	3.5.4 儲放場所是否依不同資材進行區分並維持環境清潔，並於必要時進行適當防治措施？	隨時	建議		
	3.5.5 所使用之資材、介質、蕈菜類栽培基質或覆土用之土壤、泥炭土、稻草等資材，使用前是否檢驗重金屬、農藥有無合乎規範？	使用前	建議		
	3.5.6 若為蕈菜類栽培之外購菇包，其來源是否明確？且購買前是否確認菇包栽培過程符合產銷履歷驗證之相關要求？	購買前	必須		
4. 採收					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
產品	4.1 是否記錄採收日期、園地區塊、作業人員、採收量等資訊並妥善保存？	隨時	必須		
	4.2 在採收作業開始之前，是否確認過作業人員的健康狀態與衛生管理？	採收前	必須		
	4.3 是否於適當時間採收並遵守防治資材之安全採收期規定？	採收前	必須		
	4.4 採收前是否進行農藥殘留、重金屬等檢測？	採收前	建議		
採收過程作業 用具、容器、 器械設備及運 輸車輛	4.5 採收作業用具、容器、器械設備及運輸車輛使用前後是否進行檢查並適時清洗？	使用 前後	必須		
	4.6 採收作業用具、容器、器械設備及運輸車輛之存放環境是否適時清潔維護並保存紀錄？	每週	必須		
	4.7 採收作業用具、器械設備及運輸車輛是否適時保養、檢修或校準？	每月	必須		
5. 採後處理：清洗、整修、去除雜質、選別、分級、預冷、理貨					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
採後處理過程 (方法、流程、 動線、人員、批 次)	5.1 採後處理流程動線及人員操作是否符合良好衛生管理？	隨時	必須		
	5.2 作業開始之前，是否確認過作業人員的健康狀態與衛生管理？	每天	必須		
	5.3 不同批次產品是否適當分別以避免交叉污染？	隨時	必須		
	5.4 是否確實記錄作業日期、作業流程、作業人員等資料，並保存紀錄？	每批次	必須		
	5.5 是否訂定適當的採後處理程序並宣導人員一致性作業？	隨時	建議		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
採後處理場所	5.6 採後處理場所是否適時清潔維護、避免有害生物進入或棲息並保存紀錄？	每週	必須		
	5.7 採後處理過程中產生的廢棄物是否進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理？	每週	必須		
	5.8 是否定期檢查並記錄作業場所的溫度？	每天	建議		
採後處理用水 或冰塊(如清洗、預冷)	5.9 若採後處理用水或冰塊可能接觸到無須去皮且直接供生食之蔬菜，是否確保水源或冰塊品質符合飲用水標準或冰類衛生標準？	隨時	必須		
	5.10 供水來源及設備是否做好清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒，並於必要時進行水質分析？	每月	必須		
採後處理作業 用具、容器、器 械設備及運輸 車輛	5.11 採收作業用具、容器、器械設備及運輸車輛使用前後是否進行檢查並適時清洗？	使用 前後	必須		
	5.12 採收作業用具、容器、器械設備及運輸車輛之存放環境是否適時進行清潔維護並保存紀錄？	每週	必須		
	5.13 採收作業用具、器械設備及運輸車輛是否適時保養、檢修或校準？	每月	必須		
6. 農產品初級加工 (金針及乾香菇品項適用)					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
農產品初級加 工過程(方法、 流程、動線、 人員、批次)	6.1 農產品初級加工流程動線之溫度與時間控管是否適當？	隨時	必須		
	6.2 農產品初級加工過程之人員操作是否符合良好衛生管理？	隨時	必須		
	6.3 作業開始之前，是否確認過作業人員的衛生管理與健康狀態？	每天	必須		
	6.4 不同批次產品是否適當分別以避免交叉污染？	隨時	必須		
	6.5 是否訂定適當的農產品初級加工作業程序並宣導人員一致性作業？	隨時	建議		
農產品初級 加工處理場所	6.6 是否維持農產品初級加工處理場所的衛生管理與清潔維護、避免有害生物進入或棲息並保存紀錄？	每批次	必須		
	6.7 農產品初級加工處理場所的廢棄物是否進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理？	每週	必須		
食品添加物 或原料	6.8 是否選購具有食品添加物許可證字號之食品添加物？且僅使用符合目的及範圍的食品添加物及原料，並保留採購單據？	隨時	必須		
	6.9 是否訂定生產標準化作業流程，依食品安全衛生管理法之食品添加物使用範圍及限量暨規格標準等相關規定使用食品添加物，並保留使用紀錄？	每批次	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
農產品初級加工用水或冰塊	6.10 若農產品初級加工用水或冰塊直接接觸農產品，是否確保其符合飲用水標準或冰類衛生標準？	每批次	必須		
	6.11 供水來源及設備是否做好清潔管理，視實際需求進行過濾或消毒，並於必要時進行水質分析？	每月	必須		
農產品初級加工作業用具、容器、器械及設備	6.12 加工作業用具、容器、器械及設備使用前後是否進行檢查並適時清洗？	使用前後	必須		
	6.13 加工作業用具、容器、器械及設備之存放環境是否適時進行清潔維護並保存紀錄？	每週	必須		
	6.14 加工作業用具、器械及設備是否適時保養、檢修或校準並保存紀錄？	每月	必須		
7. 包裝、標章使用與產品標示黏貼、貯藏、出貨、運輸					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
包裝資材	7.1 是否選購合適之包裝資材並保留採購單據？且其存放環境是否維護清潔？	隨時	必須		
	7.2 若為無需去皮、可直接供生食的蔬菜，其包裝過程與包裝器具容器是否符合食品器具容器包裝衛生標準？	每批次	必須		
包裝及出貨之動線、人員	7.3 包裝及出貨流程動線及人員操作是否符合良好衛生管理？	隨時	必須		
	7.4 包裝與出貨作業開始之前，是否確認過作業人員的健康狀態與衛生管理？	每天	必須		
	7.5 包裝前是否以目視檢查，以確保產品中不具有異物(如小石子等)？(此項來源為食品安全系統管制指引)	包裝前	建議		
	7.6 包裝前是否利用金屬檢測機檢查，以確保產品中不具有金屬異物殘存？(此項來源為食品安全系統管制指引)	包裝前	建議		
	7.7 是否確實記錄包裝批次、日期、作業人員等資料，並將紀錄保存下來？	每批次	必須		
	7.8 是否具有產品出貨或銷售紀錄(生產者、出貨日、品名、數量、銷售對象等)？	隨時	必須		
	7.9 出貨前是否檢查產品已明確區分批次，並以先進先出為原則？	出貨前	必須		
	7.10 是否檢查驗證產品未與非驗證產品混放，且無非驗證產品混淆以驗證名義出貨？	隨時	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
包裝作業場所	7.11 是否維持包裝作業場所的衛生管理與清潔維護、避免有害生物進入或棲息並保存紀錄？	每批次	必須		
	7.12 包裝作業場所的廢棄物是否進行適當之收集、存放、隔離、運送、回收、處理？	每週	必須		
包裝用具、器械設備與貼標機具	7.13 包裝用具、器械設備與貼標機具使用前後是否進行檢查並適時清潔？且其存放環境是否適時進行清潔維護並保存紀錄？	使用前後	必須		
	7.14 包裝用具、器械設備與貼標機具是否適時保養、檢修或校準並保存紀錄？	每月	必須		
◎ 確認日期： ◎查核者：					
標章、標示及 批次追溯碼 (初次申請不 適用)	7.15 驗證產品與非驗證產品是否進行區隔與管理？並將產銷履歷驗證標章黏貼於正確的產品上？	隨時	必須		
	7.16 經驗證通過之產銷履歷農產品是否使用標章並載明驗證機構名稱？是否於產品本身、包裝或容器明顯處標示下列事項，並與驗證證書完全相符合？(依產銷履歷農產品驗證管理辦法第 13 條) - 標章 - 品名 - 批次追溯碼 - 驗證機構名稱 - 資訊公開方式 - 農產品經營業者、地址及電話 - 其他法規所定標示事項及經中央主管機關公告應標示事項	隨時	必須		
	7.17 批次追溯碼是否可確實查詢得到該農產品之產銷、批次等資訊？且批次追溯碼並無轉貼於其他批次產品或出借他人使用？	隨時	必須		
	7.18 標章使用期間是否符合驗證有效期間？	隨時	必須		
	7.19 標章使用數量是否合理？使用及作廢紀錄是否完備？現場標章數量是否與紀錄相符？	每批次	必須		
	7.20 若為套印式標章，其標章樣板、包裝規格、包裝材料等資訊，是否於印製前經驗證機構審核通過同意使用？	印製前	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
◎ 確認日期：		◎查核者：			
溫控、貯藏設備及貯藏環境	7.21 溫控及貯藏設備使用前後是否進行檢查並適時清洗？且其存放環境是否適時清潔維護並保存紀錄？	使用前後	必須		
	7.22 是否確認溫控、貯藏設備之密閉性完整，避免有害生物進入或棲息，且適時保養、檢修或校準？	每月	必須		
	7.23 是否定期測定溫控及貯藏設備的溫度與濕度，並將紀錄保存下來？	每天	必須		
	7.24 產品是否按照收穫批次、選別、包裝日期等，進行可區分的管理？若與非驗證產品共同貯放，是否分區作區隔並清楚標示？	隨時	必須		
產品運輸容器、用具、設備及車輛	7.25 產品運輸容器、用具、設備及車輛使用前後是否進行檢查並適時清洗？	使用前後	必須		
	7.26 產品運輸容器、用具、設備及車輛之存放環境是否適時清潔維護並保存紀錄？	每週	必須		
	7.27 產品運輸容器、用具、設備及車輛是否適時保養、檢修或校準並保存紀錄？	每月	必須		
	7.28 若為冷藏車，冷藏設備的溫度設定與管理是否良好？是否保留溫度測定與管理紀錄？	使用前	必須		
	7.29 為確保運輸車輛之密封性，車廂裝貨處是否加蓋或用帆布遮蔽？	運輸時	建議		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
8. 蕈菜類專用項目					
A. 蕈菜類生產過程共通項目					
◎ 確認日期： ◎查核者：					
母種、原種、 栽培種	8.1 是否保留菌種來源紀錄或採購單據？	隨時	必須		
	8.2 菌種是否保存在適當環境（溫度與清潔）？	隨時	必須		
	8.3 菌種培養過程是否具有紀錄？	每批次	必須		
	8.4 使用前確認菌種是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須		
培養基	8.5 是否選購適當培養基並保留採購單據？	隨時	必須		
	8.6 若為自製培養基，是否選用適當培養基並保留配製紀錄及原料採購單據？	隨時	必須		
培養材料 (主料及輔料)	8.7 使用之材料來源是否明確？是否妥善保管採購單據、材料使用與入出庫紀錄？	隨時	必須		
	8.8 培養材料存放環境是否定期進行清潔維護，避免有害生物孳生？	每週	必須		
	8.9 清潔及管理情形是否確實記錄並保管？是否進行材料之重金屬、農藥之含量檢測？	每批次	建議		
接種室、培養室 及其器械設備	8.10 接種室、培養室及其器械設備使用前後是否進行檢查並適時清洗？且環境是否適時進行清潔維護並保存紀錄？	使用前後	必須		
	8.11 接種室、培養室及其器械設備是否適時保養、檢修或校準？	每月	必須		
	8.12 接種室及培養室是否使用消毒藥劑？若有，是否保留消毒藥劑使用紀錄？且消毒藥劑使用後是否清洗乾淨？	隨時	必須		

查核點	查核項目	查核 頻率	程度	☒	備註
◎ 確認日期：		◎查核者：			
蒸氣爐、鍋爐及 壓力容器	8.13 蒸氣爐、鍋爐及壓力容器使用前後是否進行檢查並適時清洗？且其存放環境是否定期進行清潔維護並保存紀錄？	使用前後	必須		
	8.14 蒸氣爐、鍋爐及壓力容器是否適時保養、檢修或校準？	每月	必須		
	8.15 操作人員是否有相關證照或接受過相關訓練？	每年	必須		
	8.16 設備操作是否正確？	隨時	必須		
B. 栽培基質製作與接種培養：太空包、產瓶、堆肥及段木栽培					
◎ 確認日期：		◎查核者：			
太空包、產瓶、 堆肥及段木栽培 用菌種	8.17 接種或下種前確認菌種是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須		
C. 搔菌去皮					
◎ 確認日期：		◎查核者：			
菌瓶	8.18 去皮前檢查菌瓶，確認菌瓶是否受雜菌污染或害蟲侵害？	使用前	必須		
搔菌去皮 器械設備	8.19 器械設備於使用前後是否進行檢查、適時清潔並保存紀錄？	使用前後	必須		
	8.20 器械設備之存放場所環境，是否維持清潔？	每週	必須		
	8.21 器械設備是否適時保養、檢修或校準並保存紀錄？	每月	必須		

蔬菜類作物產銷履歷紀錄簿



主辦單位：行政院農業委員會

輔導單位：

栽培年期： / 年

基本資料

單位名稱					2 吋 正面 照片		
經營農戶姓名							
聯絡電話	電話 () 傳真 () 行動電話：						
住 址							
e-mail			栽培總面積 公頃				
編號	農地地籍號碼				面積	種植作物	
1	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
2	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
3	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
4	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
5	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
6	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
7	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
8	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
9	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
10	縣市	鄉鎮市區	段	小段	號	公頃	
備註							

種子(苗)登記表

(若為葷菜類請填寫葷菜類專用表格)

作物	種子(苗)來源	育苗(購入)日期/種類
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體
栽培作物：	☐ 自行育苗	____年____月____日
栽培品種：	☐ 購買來源： _____	☐ 種子 ☐ 種苗 ☐ 繁殖體

※本表不敷使用時，請自行影印。

栽培工作紀錄

[illegible]

※本表不敷使用時，請自行影印。

肥料施用紀錄

使用日期	田區代號	作物	施肥別 (基肥.追肥)	資材代碼或 資材名稱	使用量 (公斤.公升)	稀釋倍數 (液肥適用)

若為自製堆肥/液肥，簡述製作流程：

肥料資材與代碼對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

養液配製紀錄

配製日期	資材代碼或 資材名稱	使用量 (公斤.公升)	配製流程簡述

最終 pH 值：	最終 EC 值(mS/cm)：
配製人員：	

養液配製資材與代碼對照表

資材 代碼	資材名稱	資材 代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

肥料入出庫紀錄

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

※本表不敷使用時，請自行影印。

病蟲草害防治或環境消毒資材入出庫紀錄

資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 劑型： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

※本表不敷使用時，請自行影印。

其他資材使用紀錄

使用 日期	田區 代號	作物	資材代碼或 資材名稱	使用量	備註 (例：用途、使用方法等)

資材與代碼對照表

資材 代碼	資材名稱	資材 代碼	資材名稱

※本表不敷使用時，請自行影印。

其他資材入出庫紀錄

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____				資材名稱： 廠商： 供應商： 包裝單位： ☐ 包 ☐ 瓶 ☐ 罐 ☐ 其他_____			
包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他				包裝容量： 公克.公斤.毫升.公升.其他			
日期	購入量	使用量	剩餘量	日期	購入量	使用量	剩餘量

※本表不敷使用時，請自行影印。

場地設施之保養、維修及清潔管理紀錄

日期	項目	作業內容	記錄人
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	
	☐ 育苗場所 ☐ 溫/網室 ☐ 資材放置場所 ☐ 倉庫與工具間 ☐ 集貨場 ☐ 包裝場 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 其他：_____	

※本表不敷使用時，請自行影印。

器具/機械/設備之保養、維修、校正及清潔管理紀錄

日期	項目	作業內容	記錄人
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	
	☐ 噴霧機 ☐ 割草機 ☐ 中耕機 ☐ 選別機 ☐ 貯藏/溫控設備 ☐ 搬運車 ☐ 冷藏車 ☐ 其他：_____	☐ 清潔 ☐ 保養 ☐ 維修 ☐ 校正 ☐ 其他：_____	

※本表不敷使用時，請自行影印。

採收及採後處理紀錄

◎「採後處理內容」欄位，請依各種作物採收後不同的處理方式填寫，例如清洗、整修、分級、預冷、冷藏、乾燥、包裝等，以便勾選。

◎「驗證狀態」欄位，若同時向兩間以上驗證機構申請驗證，請分別填寫驗證機構名稱。

採收日期	田區代號	作物名稱	批次編號	採收重量 (處理前) (公斤)	處理日期	採後處理內容				處理後重量 (公斤)	驗證狀態
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：
											☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：

※本表不敷使用時，請自行影印。

包裝及出貨紀錄

◎填寫方式：1.當銷售行為發生時，應即時記錄。 2.請於出貨單據上填寫批號。

◎「驗證狀態」欄位，若同時向兩間以上驗證機構申請驗證，請分別填寫驗證機構名稱。

產品 名稱	販售 日期	銷售對象	出貨量 (公斤.斤)	包裝 規格	標章		驗證狀態
					使用 數量	作廢 數量	
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____
		☐ 零售(地點)：_____ ☐ 盤商：_____ ☐ 其他：_____ 批號：_____					☐ 非驗證產品 ☐ 驗證產品， 驗證機構：_____ _____

※本表不敷使用時，請自行影印。

作業人員衛生及健康狀態檢查紀錄

日期： 年 月 日

判定符合「✓」；不符合「X」

檢查頻率：每天

作業人員姓名	檢查項目	健康狀態正常 (無飲酒、疾病等)	工作服與工作鞋清潔	作業前洗手，並保持手部清潔	接觸生食農產品需配戴衛生手套	工作中不得吸菸、嚼檳榔或口香糖等
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

※本表不敷使用時，請自行影印。

產銷履歷農產品委外合作契約書(範本)

甲方(委託方)：

乙方(受託方)：

一、甲方(委託方)須依據產銷履歷農產品驗證管理辦法，符合農產品經營業者生產產銷履歷農產品之各階段作業基準，且應符合台灣之_____良好農業規範(TGAP)範圍，生產產銷履歷農產品_____供應給乙方，並確保農產品之品質符合產銷履歷農產品之法規，如品質因不符規定(例如:產品檢測出農藥殘留不符合)，造成違規事件，甲方須負相關法律責任。

二、乙方(受託方)受託處理產銷履歷農產品之_____作業，亦須依據產銷履歷農產品驗證管理辦法，符合農產品經營業者生產產銷履歷農產品之各階段作業基準，且應符合台灣之_____良好農業規範(TGAP)範圍，確實執行_____作業過程之紀錄及衛生管理，確保產銷履歷農產品之衛生及可追溯性，如因管理不當造成品質污染或標示錯誤等違規事件(例如:產品被非驗證產品混淆或造成污染、產品標示不合規定等)，乙方須負相關法律責任。

三、乙方(受託方)須配合甲方之申請產銷履歷驗證流程，接受驗證單位執行文件審查及現場稽核等作業。

四、其他事項：

五、本委託書一式二份，各執乙份存執。

甲方：

(公司章)

負責人

(簽章)

身分證字號

電話

地址

乙方：

(公司章)

負責人

(簽章)

身分證字號

電話

地址

中華民國

年

月

日

客訴抱怨紀錄

日期	客戶名稱	客戶電話	客訴內容	處理方式與結果	處理人簽名/ 日期

資材採購單據黏貼處

各種檢驗分析表黏貼處

收件日期： / /

☐土壤 ☐水質 ☐重金屬含量 ☐農藥殘留 ☐自製堆肥 ☐其他：_____

母種培養保存紀錄表(每批一張)

品種：	品種來源：
菌種製作日期： 年 月 日	培養容器： ☐ 試管 ☐ 菌種瓶 ☐ 其他
培養基購入證明： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
培養基：	
保存設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
保存設備性能運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：	
保存容器： ☐ 試管 ☐ 菌種瓶 ☐ 安瓶 ☐ 其他：_____	
保存方式： ☐ 室溫保存 ☐ 4-10℃保存 ☐ -80℃保存 ☐ 溶液保存 ☐ 液態氮保存 ☐ 其他：_____	
保存數量：試管_____支，菌種瓶_____瓶，安瓶_____瓶，其他：_____	
記錄者：	填寫日期：

原種繁殖及栽培種培製紀錄表(每批一張)

品種：		
菌種批號：		菌種製作日期：
菌種培養基質資材編號：		
1.木屑	2.棉籽殼	3.玉米芯
4.玉米梗	5.粉頭	6.米糠
7.麥粒	8.石灰	9.石膏
10.碳酸鈣	11.	12.
13.	14.	15.
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
資材貯藏場所清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
接種培養室及其設備清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
接種室與培養室及其設備消毒： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		消毒劑：
無菌操作台清潔消毒： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		消毒劑：
無菌操作台雜菌培養檢查： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
無菌操作台性能運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器定期檢驗維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作人員證照： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作說明書： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：		
鍋爐及壓力容器操作正確： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：		
記錄者：		填寫日期：

太空包/產瓶/堆肥/段木栽培基質製作與下種培養紀錄表(每批一張)

品種：			
批號：		栽培基質製作日期：	
		下種/接種日期：	
栽培基質資材編號：			
1. 木屑	2. 棉籽殼	3. 玉米梗	4. 米糠
5. 粉頭	6. 石灰	7. 豆餅粉	8. 稻草
9. 黃豆粉	10. 雞糞	11. 過磷酸鈣	12. 尿素
13. 碳酸鈣	14.	15.	16.
17.	18.	19.	20.
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
使用基質之重金屬每季或每期檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
使用之資材來源明確並有證明： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
資材貯藏場所清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器定期檢驗維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作人員證照： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作說明書： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
鍋爐及壓力容器操作正確： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
接種室與培養室(堆肥發酵室)及其設備清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
接種室與培養室(堆肥發酵室)及其設備消毒： ☐ 無 ☐ 有，消毒劑： 濃度： 日期：			
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
接種前檢查菌種： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
培養期間進行菌絲生長及雜菌害蟲檢查： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
培養期間發生大規模菌絲生長不良或雜菌害蟲： ☐ 無 ☐ 菌絲生長不良 ☐ 雜菌 ☐ 害蟲			
培養期間施用藥劑： ☐ 無 ☐ 有，藥劑： 使用量： 日期：			
記錄者：		填寫日期：	

搔菌去皮紀錄表(每月一次)

機械設備維護日期：	上次維護日期：
目前批號：	上次維護批號：
使用水之重金屬每年檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：	
搔菌去皮作業機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
搔菌去皮作業機械設備性能正常維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
作業人員衛生清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：	
維護人員：	
記錄者：	填寫日期：

栽培管理生產紀錄表(每栽培室一張)

栽培室(場)編號：	菇類品種：		
太空包/產瓶/堆肥/段木生產批號或購入批號：	入室(場)日期：		
△太空包來源： ☐ 自製 ☐ 購買，購自通過生產履歷認證製包場 ☐ 是 ☐ 否			
△太空包重金屬每季或每期經檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明： (購自通過生產履歷認證製包場可免填)			
△覆土滅菌處理： ☐ 無 ☐ 有，處理方法：			
△覆土酸鹼度調節處理： ☐ 無 ☐ 有，處理方法：			
△覆土重金屬每季或每期檢驗合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
△覆土處理機械設備清潔維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
水質及其重金屬與農藥經檢測合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
供水來源及設備正常，並定期維護： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
栽培室(場)使用前清潔： ☐ 有 ☐ 無，原因說明：			
栽培室(場)使用前消毒： ☐ 無 ☐ 有；藥劑：	使用量：	日期：	
△太空包開包前消毒： ☐ 無 ☐ 有；藥劑：	使用量：	日期：	
△產瓶開蓋前消毒： ☐ 無 ☐ 有；藥劑：	使用量：	日期：	
△開包日期：	△刺激日期：		
栽培室設備維護良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
栽培環境衛生維護良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
環控設備系統運作正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
作業人員衛生管理良好： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
菇體生長發育正常： ☐ 是 ☐ 否，原因說明：			
栽培出菇期間施用藥劑： ☐ 無 ☐ 有 (請詳細填寫於病蟲草害資材施用紀錄表)			
每季或每期進行產品採收前檢驗重金屬與農藥是否合乎規範： ☐ 是 ☐ 否，原因：			
記錄者：	填寫日期：		

△為非必填項目，若栽培過程中有該項目則須確實填寫。

其他記事

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日