

財政部優質酒類認證申請書

申請日期：_____年____月____日

業者名稱：_____

統一編號：_____

填表人：_____

一、基本資料

二、專門技術人員履歷表

三、工廠組織系統圖及從業人員工作配置圖表

四、廠房及主要機器設備配置圖

五、申請認證之各項酒品製造流程圖

六、酒廠硬體概況表

七、附件（請逐一勾選確認並依序排列編頁）

- （一）公司或商業登記證明文件或其他主管機關核准設立之證明文件影本。
- （二）酒製造業許可執照影本。
- （三）各種專門技術人員受訓結業證書影本。
- （四）製造及品質管制計畫書（含各式品質管制實際執行紀錄表）。
- （五）申請認證酒品之菸酒稅產品登記核准函（含酒品登記申請表）。
- （六）申請認證酒品之包裝設計稿 2 份（須有酒品認證標誌樣式，標示之警語字體大小請加註尺規）。
- （七）申請認證之酒品為受託產製時，需另附：
 - 1. 委託者之公司或商業登記證明文件影本。
 - 2. 委託生產合約書影本。

一、基本資料

業者 基本 資料	名稱		電話		統一編號	
			傳真			
	地址				酒製造業 許可執照號碼	台財庫酒製字
					創立日期	資本額
						元
申請 認證 廠線 資料	工廠 廠名		電話		酒製造業許可執照 所載產品種類	
	地址					
	負責人姓名		職稱			
	連絡人姓名		職稱		申請認證酒品類別	
申 請 認 證 酒 品 名 稱						
酒品名稱	自有或 受託產製	主要原料	酒品規格	內包裝材質 與包裝型態		
<p>業者提出新認證廠線申請時，應無償提供樣品供酒品品質檢驗及審查，不論審查通過否，其所提供樣品於審查完成後：</p> <p><input type="checkbox"/> 自願放棄不領回，由財政部國庫署逕行處置。</p> <p><input type="checkbox"/> 不願放棄欲領回，由財政部國庫署寄至下列地址：_____。</p> <p>※注意：因檢驗造成破壞或耗損之樣品，恕不退還。</p>						

二、專門技術人員履歷表

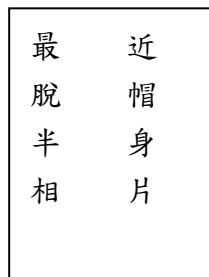
(一) 衛生管理負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校（最高學歷）名稱及地址			
	科 系（學 位）			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓練機構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請依財政部優質酒類認證評審基準所定人員資格規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印填寫。

3.每張表限填一人。



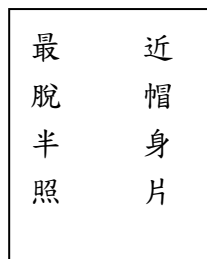
(二) 品質管制與檢驗負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連 絡 地 址			
學 歷	畢業學校（最高學歷）名稱及地址			
	科 系（學 位）			
	畢 業 年 月 日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請依個別酒類認證評審基準之人員資格規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印填寫。

3.每張表限填一人。



三、工廠組織系統圖及從業人員工作配置表

(一) 工廠組織系統圖 (請加註各單位主管姓名)

--

(二) 工廠從業人員工作配置表

區 分	大專以上	高中職	其他	小 計	備 註
行 政 部 門	人	人	人	人	
製 造 部 門	人	人	人	人	
品 管 部 門	人	人	人	人	
營 業 部 門	人	人	人	人	
合 計	人	人	人	人	

註：本表不敷使用時，請自行影印填寫。

四、廠房及主要機器設備配置圖

- 註：1.請標示廠房尺寸、面積以及各作業場所及主要機器設備名稱。
- 2.若作業區有依清潔度做隔離者，請以顏色區分標示。
- 3.本表不敷使用時，請自行影印填寫或另附附件。

五、申請認證之各項酒品製造流程圖

(註：本表不敷使用時，請自行影印填寫。)

六、酒產製工廠硬體概況表

(一) 製造作業場所

項 目	內 容	原(材)料 處理區	加工調理區	內包裝室
1.照明通風及 空調設備	(1) 日光燈數目與瓦特 (Watts)	(個 瓦)	(個 瓦)	(個 瓦)
	(2) 空調設備台數	(台)	(台)	(台)
	(3) 抽、排風機台數	(台)	(台)	(台)
	(4) 空氣過濾裝置	(有、無)	(有、無)	(有、無)
2.地面、牆壁 及牆柱	(1) 地面建築材料	()	()	()
	(2) 牆壁建築材料	()	()	()
3.排水設施	(1) 排水溝有無防鼠、防蟲設施	(有、無)	(有、無)	(有、無)
	(2) 排水溝有無防止逆流措施	(是、否)	(是、否)	(是、否)
4.屋頂及天花 構造	(1) 屋頂及天花板構造材料	()	()	()
	(2) 天花板有無塗漆	(有、無)	(有、無)	(有、無)
	(3) 塗漆顏色	()	()	()
	(4) 蒸汽、水、電及空調等配管有 無暴露食品之直接上空	(有、無)	(有、無)	(有、無)
5.蒸汽、臭氣 等排氣設備	(1) 窗戶數目	(個)	(個)	(個)
	(2) 有無排氣設備	(有、無)	(有、無)	(有、無)
	(3) 排氣設備數目	(個)	(個)	(個)
	(4) 進氣口有無空氣過濾裝置	(有、無)	(有、無)	(有、無)
6.供水系統	(1) 用水種類 (請填自來水、地 下水體或地面水體)	()	()	()
	(2) 每日用水量	(噸)	(噸)	(噸)
	(3) 使用非自來水者，用水水質每 年有無依規定辦理水源水質 檢驗。	(有、無)	(有、無)	(有、無)
	(4) 水質檢驗機構名稱	()	()	()
	(5) 最近一次檢驗日期	()	()	()
	(6) 地下水源與污染源之距離	(公尺)	(公尺)	(公尺)

項 目	內 容	原(材)料 處理區	加工調理區	內包裝室
7.洗手設施	(1) 有無洗手設備 (2) 水龍頭開關種類(如手動、電眼、肘動、腳踏式等)及數目 (3) 有無洗潔劑及種類 (4) 有無消毒劑及種類 (5) 有無烘手機或拭手紙巾 (6) 洗手設施之排水,有無防止逆流、有害動物侵入及臭味產生裝置	(有、無) () () () (有、無) (有、無)	(有、無) () () () (有、無) (有、無)	(有、無) () () () (有、無) (有、無)
8.有害動物防止設施 a.防鼠等設施 b防蚊蠅、蟑螂等設施	(1) 出入口有無防鼠等設施 (2) 排水口有無防鼠等設施 (3) 出入口防鼠等設施之種類 (4) 排水口防鼠等設施之種類 (1) 窗子有無防蚊蠅、蟑螂等設施 (2) 出入口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 (3) 排水口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 (4) 窗子防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 (5) 出入口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 (6) 排水口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類	(有、無) (有、無) () () (有、無) (有、無) (有、無) () () () ()	(有、無) (有、無) () () (有、無) (有、無) (有、無) () () () ()	(有、無) (有、無) () () (有、無) (有、無) (有、無) () () () ()
9.泡鞋池或換鞋等設施	(1) 有無泡鞋池 (2) 池水之殘氣濃度 (3) 池水更換頻率 (4) 換鞋設施或同功能潔淨鞋底之設施	(有、無) (ppm) () (有、無)	(有、無) (ppm) () (有、無)	(有、無) (ppm) () (有、無)
10.器具類洗淨施	(1) 器具類洗淨設備種類 (2) 洗淨劑種類 (3) 消毒劑種類 (4) 器具類洗淨消毒後是否存放於無菌環境	() () () (是、否)	() () () (是、否)	() () () (是、否)
11.人員衛生管理	(1) 作業員是否穿著乾淨之工作衣、帽及髮網等 (2) 作業員是否配戴口罩 (3) 作業員是否戴上乾淨的、消毒過的且無孔洞之手套 (4) 作業員之手套換新或清洗消毒之頻率	(是、否) (是、否) (是、否) ()	(是、否) (是、否) (是、否) ()	(是、否) (是、否) (是、否) ()

項 目	內 容
12.內包裝室之隔間	單獨隔間 (有、無) 隔間方式 ()
13.加工調理場溫度調節	冷氣機 (有、無)，自然通風，抽風機 (台數) 台) 作業時室內最高溫度 (夏天 °C；冬天 °C)
14.內包裝室溫度調節	作業時室內最高溫度 (夏天 °C；冬天 °C)
15.廠內清洗與消毒	清洗頻率 () 消毒頻率 () 清洗方法 () 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [消毒劑名稱 ()，濃度 ()，溫度 (°C) 其他消毒方法 ()
16.機械設備清洗與消毒	管路清洗 (CIP) 設備 (有、無) 清洗頻率 () 消毒頻率 () 清洗方法 () 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [消毒劑名稱 ()，濃度 ()，溫度 (°C)] 其他消毒方法 ()
17.更衣室	工作衣帽架 (有、無)，個人衣櫃 (有、無) 工作鞋架 (有、無)，手套架 (有、無)，穿衣鏡 (有、無) 潔塵設備 (有、無)
18.品管室	總面積 (m ²)，官能品評設備 (有、無) 微生物檢驗室單獨隔間 (有、無)：面積 (m ²)
19.廁所	廁所位置 () 洗手設施 (有、無) 防蟲設施 (如紗門或紗窗) (有、無) 抽風設備 (有、無) 泡鞋池 (有、無)

(二) 倉儲設施

項 目	內 容				
	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	防鼠等設備	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
1.原料儲存設施			(有、無)	(有、無)	(公分)
			(有、無)	(有、無)	(公分)
2.食品添加物儲存設施			(有、無)	(有、無)	(公分)
3.包裝材料儲存設施			(有、無)	(有、無)	(公分)
			(有、無)	(有、無)	(公分)
4.半成品儲存設施			(有、無)	(有、無)	(公分)
			(有、無)	(有、無)	(公分)
5.成品儲存設施	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	牆壁及地面建材	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
					(公分)
					(公分)

(三)生產設備

項 目	內 容				
	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	每小時之處理能力 (kg/hr)
1.原(材)料 洗滌設備					
2.發酵及調 理設備					
3.蒸餾及過 濾設備					
4.運輸設備					每小時之搬運 或輸送能力 (kg/hr)
5.集存廢棄 物容器				個 數	容 量 (公升)
6.包裝設備	名 稱	型 式		台 數	每小時之包裝能力 (kg/hr)
7.其他設備	名 稱	型 式		台 數	每小時之處理能力 (kg/hr)

