

## 2.農民送件申請資料檢核表(請勾選)

項次	應檢附書件(視申請情形類別檢附)	申請人自主檢核結果		
		<input type="checkbox"/> 初次	<input type="checkbox"/> 展延	<input type="checkbox"/> 變更
1	農產品初級加工場登記申請書(或變更登記申請書)			
	1.1 使用原料及品項清單			
2	農民送件申請資料檢核表			
3	申請人(負責人)之國民身分證影本			
4	農民之資格證明文件(下列文件擇一)			
	4.1 農民健康保險被保險人			
	4.2 全民健康保險第三類被保險人			
	4.3 行政院農業委員會百大青年農民			
5	使用國產可溯源原料之證明文件(檢附下列文件一種以上)			
	5.1 溯源			
	5.2 產銷履歷			
	5.3 有機			
	5.4 有機轉型期			
6	經產銷履歷或有機驗證合格之加工品證明文件 (產製正面表列之加工品項及其加工方式者免附)			
7	經營計畫			
8	加工設施之農業用地作農業設施容許使用同意書影本			
9	加工設施之使用執照影本(免申請建築執照者免附)			
10	產權移轉證明(加工設施為自有或配偶、直系血親所有者免附)			
11	使用合法水源之證明文件			
12	加工技術及食品安全衛生教育訓練之及格證書			
13	最近一年加工使用之主要原料來源及產品出貨紀錄			
14	農產品初級加工場登記證			

附註：

- 一、本檢核表係依據農產品初級加工場管理辦法訂定之送件申請資料總表，申請者應備齊相關文件並依序排列，如有不全、不符辦法規定或內容不實者，直轄市、縣(市)主管機關應予以駁回；如因書面審查佐證需求，主管機關得要求申請者另行增加所檢附申請書件或資料。
- 二、申請者應依下列申請情形檢附相關文件，並於檢核結果之申請人欄位進行自主確認：
  - (一) 初次申請者，應檢附第 1 至第 12 項次之文件；
  - (二) 展延申請者，應檢附第 1、2、3、4、7、13 及 14 項次之文件；
  - (三) 變更申請者，應檢附第 1 至 10 及 14 項次文件，並依變更事項提出佐證文件。
- 三、除第 1 項及第 7 項文件不得更改格式外，其餘書件如不敷使用，得直接檢附證明文件。
- 四、第 7 項經營計畫應包含基本資料、使用原料資訊、生產計畫、預期產品銷售與規劃、設備及器具、加工流程、加工場及其加工設施(備)配置圖、成品回收及其處理計畫、從業人員健康檢查證明。
- 五、檢附資料如有影本者，所附資料應加蓋申請人私章及與正本相符字樣，以示負責。

## 2 農民團體送件申請資料檢核表(請勾選)

項次	應檢附書件(視申請情形類別檢附)	申請人自主檢核結果		
		<input type="checkbox"/> 初次	<input type="checkbox"/> 展延	<input type="checkbox"/> 變更
1	農產品初級加工場申請書(或變更登記申請書)			
	1.1.使用原料及品項清單			
2	農民團體送件申請資料檢核表			
3	申請人(負責人)之國民身分證影本			
4	農民團體之設立證明文件影本			
5	使用國產可溯源原料之證明文件(檢附下列文件一種以上)			
	5.1 溯源			
	5.2.產銷履歷			
	5.3.有機			
	5.4.有機轉型期			
6	經產銷履歷或有機驗證合格之加工品證明文件 (產製正面表列之加工品項及其加工方式者免附)			
7	經營計畫			
8	加工設施之農業用地作農業設施容許使用同意書影本			
9	加工設施之使用執照影本(免申請建築執造者免附)			
10	加工設施坐落土地之自有證明文件(擇一檢附下列文件)			
	10.1 最近一個月內土地登記第二類謄本			
	10.2 國有、公有土地承租契約書			
11	使用合法水源之證明文件			
12	加工技術及食品安全衛生教育訓練之及格證書			
13	最近一年加工使用之主要原料來源及產品出貨紀錄			
14	農產品初級加工場登記證			

附註：

六、本檢核表係依據農產品初級加工場管理辦法訂定之送件申請資料總表，申請者應備齊相關文件並依序排列，如有不全、不符辦法規定或內容不實者，直轄市、縣(市)主管機關應予以駁回；如因書面審查佐證需求，主管機關得要求申請者另行增加所檢附申請書件或資料。

七、申請者應依下列申請情形檢附相關文件，並於檢核結果之申請人欄位進行自主確認：

(一) 初次申請者，應檢附第 1 至第 12 項次之文件；

(二) 展延申請者，應檢附第 1、2、3、4、5、7、13 及 14 項次之文件；

(三) 變更申請者，應檢附第 1 至 10 及 14 項次文件，並依變更事項提出佐證文件。

八、除第 1 項及第 7 項文件不得更改格式外，其餘書件如不敷使用，得直接檢附證明文件。

九、第 7 項經營計畫應包含基本資料、使用原料資訊、生產計畫、預期產品銷售與規劃、設備及器具、加工流程、加工場及其加工設施(備)配置圖、成品回收及其處理計畫、從業人員健康檢查證明。

十、檢附資料如有影本者，所附資料應加蓋代表人印章及與正本相符字樣，以示負責。

## 1.1 使用原料及品項清單(使用多數原料者填寫)

序號	原料別	來源(國產原料) <input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期	一、產銷履歷加工驗證			二、有機加工驗證			三、農糧加工產品及其加工方式	
			登錄號碼	驗證類別	品項	證書字號	產品類別	品項	加工方式	品項
1		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
2		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
3		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
4		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
5		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
6		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
7		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
8		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
9		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	
10		<input type="checkbox"/> 溯源 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 有機 <input type="checkbox"/> 有機轉型期							<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒	

(空間不敷使用時，得自行增列)

附註：

- 一、原料別、加工方式與品項名稱應與「農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式」相同。
- 二、原料別為綜合名稱者，如水果或雜糧等，應獨立呈現實際使用原料，如水果(鳳梨)、雜糧(大豆)。

### 3.申請人(負責人)之國民身分證影本

申請人(負責人)之國民身分證影本  
黏貼處(正面)

申請人(負責人)之國民身分證影本  
黏貼處(背面)

#### 4.農民之資格證明文件

請勾選檢附之佐證文件(下列擇一)：

農民健康保險被保險人

全民健康保險第三類被保險人

行政院農業委員會百大青年農民

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

#### 4.農民團體之設立證明文件影本

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

## 5.使用國產可溯源原料之證明文件

請勾選檢附之佐證文件(下列擇一)：

溯源農產品

驗證農產品

有機農產品

有機轉型期農產品

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

驗證合格證明文件應為經中央主管機關委託之認證機關所認定單位(包含機關、學校及法人單位等)核發，且證明文件應於有效期限內。

## 6.經驗證合格之加工品證明

請勾選檢附之佐證文件(下列擇一)：

- 產銷履歷農產品       有機農產品

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

驗證合格證明文件應為經中央主管機關委託之認證機關所認定單位(包含機關、學校及法人單位等)核發，且證明文件應於有效期限內。



## 7.經營計畫

### 一、基本資料

加工場名稱	農產品初級加工場	負責人	
特定品項及其加工方式	<input type="checkbox"/> 產銷履歷加工驗證 <input type="checkbox"/> 有機加工驗證 <input type="checkbox"/> 農糧加工品項及其加工方式		
設場計劃概要說明	<p>(一)概述：申請動機、設場生產的標的產品、使用原料來源、銷售通路。            &lt;範例&gt;            本農場位於台東，為專業有機土鳳梨生產農場，為增加生鮮鳳梨的附加價值，透過熱風乾燥方式進行鳳梨果乾加工，以延長產品保存期限及拓展市場通路。加工使用原料預計以自主栽種的有機鳳梨為主，未有收購情形，種植面積約 5 公頃，鮮果年產量約 150 公噸，並於近期順利取得有機農產品驗證。目前鮮果銷售通路以連鎖超市或大賣場為主，經加工製成的鳳梨果乾預計於地區農會或特色市集販售。</p> <p>(二)產品及其特性：產品介紹、產品屬性與特性、產品用途與用法、食品添加物使用。            &lt;範例&gt;            鳳梨果乾為新鮮採收的鳳梨經清洗、人工去皮及切片後，置於烘箱以低溫(50-60°C)進行 12 小時乾燥所製成的水果乾製品，未添加防腐劑或其他食品添加物，可直接食用。包裝方式以 PE 袋裝進行熱封口，未開封情況下，保存期限約 2 個月，開封後須以冷藏方式保存。</p> <p>(三)生產計劃與產能規劃：原料來源、生產計劃(計劃性生產排程)、產能評估(設備數量與效能)、人員數量。            &lt;範例&gt;            使用原料採用自家栽種的有機土鳳梨，產季為 4 月至 6 月的春夏果及 11 月至翌年 2 月的冬果，加工用果每年約 15 公噸。目前已購置 3 台乾燥機台，每批次最大產量約達 30 公斤，一批次作業時間約 1.5 天，每年約可生產約 1,500 公斤的鳳梨果乾(製程率約 10%)，作業人員以家族成員為主，約 5-6 位，未聘用臨時工或移工。</p>		
<p>附註：            本設場計劃概要說明係為參考範例，提示申請人各項目可填寫之內容，申請人應依實際申請之使用狀況予以撰寫，得自行決定撰寫格式或提出相關佐證文件。</p>			

## 二、使用國產原料來源

原料別	來源		農產品原料				產季(月)	原料量	加工佔比(%)	預估年使用量(公噸)	備註
			溯源	驗證	有機	有機轉型期					
	自產										
	非自產										
(空間不敷使用時，得自行增列)											

## 三、加工製成率及產能

### (一)經加工驗證合格之加工品

原料別	加工驗證		品項	原料年使用量(公噸)	製成率(%)	年產量(公噸)	批次最大產能(重量/批)	備註
	產銷履歷	有機						
(空間不敷使用時，得自行增列)								
附註：								
一、製成率(%)指[年產量(公噸)/原料年使用量(公噸)]*100%。								
二、批次最大產能(重量/批)指單一時間內，加工場之所有設備同時作業時，所能生產的品項數量，實際產能需考慮產品特性、生產時間、設備效能及品質水準等因素。								

### (二)農糧加工產品及其加工方式

原料別	加工方式				品項	原料年使用量(公噸)	製成率(%)	年產量(公噸)	批次最大產能(重量/批)	備註
	乾燥	粉碎	焙炒	碾製						
(空間不敷使用時，得自行增列)										
附註：										
一、製成率(%)指[年產量(公噸)/原料年使用量(公噸)]*100%。										
二、批次最大產能(重量/批)指單一時間內，加工場之所有設備同時作業時，所能生產的品項數量，實際產能需考慮產品特性、生產時間、設備效能及品質水準等因素。										

## 四、使用食品添加物資訊

類別	中文品名	英文品名	成分組成	登記許可字號	產品登錄碼
			<input type="checkbox"/> 單方 <input type="checkbox"/> 複方		
(空間不敷使用時，得自行增列)					
附註：					
一、食品添加物之使用範圍、添加限量、產品外觀及純度等，皆應符合食品藥物管理署公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定。					
二、屬單方食品添加物者，應填寫登記許可字號，並檢附佐證文件；屬複方食品添加物者應填寫產品登錄碼。					

## 五、預期產品銷售與規劃

銷售量單位：公噸或公斤/年；年銷售收入單位：元/年

產品別		通路別				
		自產自銷	農會	網路宅配	其他	小計
產品 1	年 銷 量					
	年 銷 售 收 入					
(空間不敷使用時，得自行增列)						
附註： 為瞭解規劃銷售通路及預期收入情形，可依歷年或預估產量與產值填列，供審查參考。						

## 六、設施(備)

設施(備)名稱	設施(備)規格及型號	數量(單位)
(空間不敷使用時，得自行增列)		

## 七、加工製程之流程圖

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註： 一、加工流程應說明產品加工步驟、製程步驟之管控條件等資訊，供審核評估確認。 二、加工流程得以圖示或其他格式呈現，並與實際操作流程相符。
---

## 八、加工場建築物、加工作業區及加工設施(備)配置圖

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

- 一、配置圖應標明長寬公尺，並以顏色或識別圖樣註明申請登記區域，其總樓地板面積以二百平方公尺為上限。
- 二、配置圖應標註場區動線(人流、物流)、設施名稱及尺寸及製程管制區域，並應以顏色或識別圖樣註明。

## 九、成品回收及其處理計畫

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

本處理計畫內容應符合衛生福利部訂定之「食品及其相關產品回收銷毀處理辦法」及相關主管機關之規定，並敘明執行方式。

## 十、從業人員健康檢查證明

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

- 一、申請人及場內作業員工應檢附近一年之健康檢查報告。
- 二、健康檢查報告應包含一般勞工體檢及食品作業人員體檢項目，如 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等項目。

## 8.加工設施之農業用地作農業設施容許使用同意書影本(農民)

請勾選檢附之佐證文件：

容許使用同意書

自有土地證明

非自有土地證明

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

- 一、農業用地作農業設施容許使用同意書之容許項目設施細目應為農糧產品加工室或碾米機房用途。
- 二、非自有農地者，應檢具農地承租契約書或使用同意書等相關租賃契約，其承租期間於申請日起算不得少於5年；少於5年者，應另行提供續約或其他足以證明農地有效利用之佐證資料，以供審核人員確認。

## 8.加工設施之農業用地作農業設施容許使用同意書影本(農民團體)

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

- 三、 農業用地作農業設施容許使用同意書之容許項目設施細目應為農糧產品加工室或碾米機房用途。
- 四、 容許使用同意書之申請人如非申請農產品初級加工場之農民團體者，應檢附產權移轉證明文件。

## 9.加工設施之使用執照影本

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

免申請建築執照者（加工設施面積於四十五平方公尺以下，且屬一層樓之建築），免附使用執照影本。

## 10.產權移轉證明文件

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

產權移轉證明文件包括：買賣(移轉)契約書、建物所有權狀、建物登記第一類謄本、法院發給之不動產移轉證明書等，或其他足以證明產權移轉證明等相關文件。



## 10.農民團體加工設施坐落土地之自有證明文件

請勾選檢附之佐證文件(下列擇一)：

- 最近一個月內土地登記第二類謄本    國有、公有土地承租契約書

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

## 11.使用合法水源之證明文件

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

合法水源證明文件包括：自來水公司水費收據影本、有效地面水水權(含臨時用水執照)、有效地下水水權(含臨時用水執照)、免為水權登記證明文件、自來水公司同意供水或接水裝置(水表)證明文件、農田水利會同意供水文件、合法購水證明，或其他足以證明無違法使用地下水所需之相關文件。

## 12.加工技術及食品安全衛生教育訓練之及格證書

(佐證文件黏貼或檢附於次頁)

附註：

- 一、申請人或其從業人員至少 1 人(農民團體應有 2 人以上)取得本及格證書，且訓練總時數應達四十小時以上；前述從業人員指於加工作業區實際從事農產品初級加工生產業務之人員，未包含行政、會計等人員。
- 二、本及格證書應由中央主管機關指定機關(構)、學校或法人所辦理之教育訓練且經考試及格所核發，其效期須為自申請日起 3 年內。

### 13.最近一年加工使用之主要原料來源及產品出貨紀錄

一、主要原料來源					
供應者	電話	供貨日期	原料名稱	數量	備註
(空間不敷使用時，得自行增列)					
二、產品出貨紀錄					
產品名稱	出貨對象	電話	出貨日期	數量	備註
(空間不敷使用時，得自行增列)					
備註：					
<p>一、加工場應以書面或電子化方式，完整保存其收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經上游供應者簽章紀錄；及完整保存產品出貨紀錄等文件至少 5 年。</p> <p>二、前揭來源憑證係指上游供應者出具的出貨(交易)憑證，例如統一發票、配售或標售之證明文件、經簽章之普通收據、商用標準表單之出貨單、支付貨款單據或農民收據等足以佐證產品來源文件。</p> <p>三、前揭經上游供應者簽章紀錄作為來源憑證，係指加工場自行依本規定記載必要事項製成的進貨紀錄表單，並經上游供應者簽章確認記載事項。</p> <p>四、本記錄表設計係為參考範例，提示申請人各項目可填寫之內容，申請人應依實際生產狀況予以撰寫，得自行決定撰寫格式或提出相關佐證文件，內容足以追溯原料來源及產品流向者，皆可視為證明文件，不限其呈現樣式。</p>					