

## 【附件二】非食品GMP或CAS認證之麵包、餅乾及糕點廠商申請校園食品應檢附之文件

非食品GMP、CAS認證之麵包、餅乾及糕點業者，提出申請校園食品供應資格時，應備齊下述五項文件，統一以A4紙張影印本提出申請。

- (1) 申請校園食品自評表（附件四）。
- (2) 校園食品供應資格申請表（附件五）。
- (3) 公司或營利事業登記證影本（主要產品欄應登載擬申請之產品項目）。
- (4) 產品品質衛生檢驗證明影本。
- (5) 產品營養成份檢驗證明影本。
- (6) 與實品大小相同之包裝設計圖稿（含營養標示）。
- (7) 委託代工合約書。
- (8) 麵包品項因外表容易混淆，應提供產品照片。

「校園食品」之供應廠商，以取得食品GMP或CAS標誌認證之廠商為限，但因麵包、糕點等產品，獲得優良食品標誌認證之製造廠商尚未普及，故目前為緩衝期，暫不受食品GMP或CAS認證之限制。

暫無食品GMP或CAS認證之麵包、糕點類產品，其品質衛生仍應比照食品GMP或CAS之標準，所檢附之品質衛生檢驗證明必須包含之項目如下表：

類別	子項分類	檢驗類別	檢驗項目	檢驗標準	檢驗必要性*	備 註
烘 培 食 品	膨鬆焙製食品	微生物	大腸桿菌群(MPN/ml) 大腸桿菌	10以下 陰性	○ △	◆大腸桿菌群若未檢出，則無須檢驗大腸桿菌 ◆大腸桿菌群測得10以下，則須檢驗大腸桿菌合併判定之。
		化學分析	黃麴毒素(ppb) 色素	15以下 合法使用者	△ △	◆原料含有花生、玉米者才需檢驗黃麴毒素 ◆未使用色素者不用檢驗
	麵包、蛋糕	微生物	同膨鬆焙製食品			
		化學分析	黃麴毒素(ppb) 色素 防腐劑：丙酸鹽(g/kg)	15以下 合法使用者 2.5以下	△ △ ○	◆原料含有花生、玉米者才需檢驗黃麴毒素 ◆未使用色素者不用檢驗
	漢餅	微生物	同膨鬆焙製食品			
		化學分析	同麵包、蛋糕食品			

註：\*檢驗必要性欄中，(○) 表必須檢驗之項目，(△) 表選擇性檢驗項目。