

## 蔬菜 TGAP-2022.12 版調整處說明

- 一、依據 111 年 8 月 10 日公告之實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表，更新蔬菜 TGAP 適用品項列表。
- 二、在維持原本臺灣良好農業規範的精神下，參考及比對 TGAP PLUS，進行內容優化及文字調整，使規範更完整及一致。(如病蟲草害→有害生物、查核表→自我查核表…等)
- 三、將風險管理表及自我查核表之「作業場所」調整為共通事項。
- 四、風險管理表及自我查核表之「採後處理」：  
將整修調整為「整修(不含可供食用部位之分切)」。並將乾燥適用品項中未經分切且未經調味之蔬菜乾調整為「未經分切且未經調味之非即食性蔬菜乾」，使之更明確，而不會誤導農產品經營者。
- 五、風險管理表 5.2(此處有調整編號順序)和自我查核表 5.7：  
桃園場建議若為處理非供生食用之蔬菜，其採後處理用水或冰塊可改採用灌溉水質之標準，若為直接供生食用，需以飲用水標準或冰類衛生標準之水源。爰將採後處理用水之衛生標準調整成較有彈性，針對無須去皮、直接供生食的可食用部位，其處理用水或冰塊，則參考 GLOBAL GAP，把關水源的微生物品質需符合飲用水或冰類的衛生標準。
- 六、風險管理表 5.5 及自我查核表 5.9、5.10 乾燥前的原料：  
增列金針、乾香菇及蔬菜乾乾燥前的風險管理，原料指欲乾燥的金針、香菇等，此處是有做到乾燥品項之農產品經營者才需參考及符合規範。
- 七、自我查核表將「建議項目」排序在各段落的最後，且參考 TGAP PLUS 調整部分查核項目之查核頻率。
- 八、自我查核表 1.30：  
農藥代噴人員，在農藥管理法第 34 條中有規定需經過訓練合格，調整為必須項目。

- 九、於紀錄簿首頁下方空白處加註產銷履歷農產品驗證基準五、(三)之說明，及建議依農產品經營者之實際需求及各驗證機構之查核要求填寫適用的表單。並將每個表單編號，以利農產品經營者對照風險管理表之憑證及紀錄文件。
- 十、產銷履歷農產品驗證基準六、(二)：生產作業應依生產計畫實施，詳實記載場區、面積、種類、管控條件、產期、產量及紀錄項目，目前許多驗證機構是另外附加一張生產計畫表給農產品經營者填寫，故新增「生產計畫」之表單，有利於驗證機構及農產品經營者作業。
- 十一、紀錄簿之栽培工作紀錄，因土壤消毒之方法不僅包括淹水及燻蒸，將(1-5)土壤消毒(淹水)修訂為土壤消毒；(3-4)浸種消毒、(3-5)催芽整併為(3-4)播種前種子處理。並增加施肥及有害生物防治之項目代碼。
- 十二、多數農產品經營者不會計算稀釋倍數，建議於有害生物防治或環境消毒資材施用紀錄加入「用水量」，而目前L3系統上亦有用水量的欄位，故加入用水量讓有需求的農產品經營者填寫，也可與系統一致。另不同施藥方式亦會影響水或藥劑之使用量，故加入常用操作方式讓農產品經營者勾選，驗證機構查核時也能掌握更多資訊。
- 十三、有害生物防治或環境消毒資材入出庫紀錄中之「廠商」，因L3系統呈現為商品名稱，因此將廠商調整成「商品名(廠牌)」，較易對應使用之藥劑，也可增加準確性。
- 十四、紀錄簿之乾燥作業紀錄、包裝及出貨紀錄，增加填寫處理場所。(L3系統需填)
- 十五、修訂產品回收處理紀錄：TGAP PLUS之版本，更貼近實際上若農產品經營者遇縣市政府或驗證機構抽查產生違規事項，將產品下架回收時，需回報之資訊列入。