



貝爾國際檢測科技股份有限公司

BellCERT International Testing and Inspection Ltd.

TAF 及 TFDA 認證項目統整

2021/08/27 製表更新

一、化學領域

#	認證項目	認證方法	TAF	TFDA	簽署人
無機	1 重金屬-自來水、地下水、地表水-鉛、砷、鎘、汞、銅、鉻、鎳、鋅、硒、鎋	參考 NIEA W312.5 及衛福部 103 年 8 月 25 日部授食字 1031901169 號公告修正-重金屬檢驗方法總則 (MOHWH0014.03)之自訂方法	✓		王璽權 張婷如
	2 重金屬-食米及其製品-鉛、鎘	部授食字第 1031901151 號公告食米中重金屬檢驗方法-鉛及鎘之檢驗 (MOHWH0016.00)	✓	✓	王璽權 張婷如
	3 重金屬-食米及其製品-汞	部授食字第 1031901160 號公告修正食米中重金屬檢驗方法-汞之檢驗 (MOHWH0015.01)	✓	✓	王璽權 張婷如
	4 重金屬-食米及其製品-砷	部授食字第 1031901169 號公告重金屬檢驗方法總則 (MOHWH0014.03)	✓	✓	王璽權 張婷如
	5 重金屬-水產品及其製品(鉛鎘)	部授食字第 1031901169 號-重金屬檢驗方法總則 (MOHWH0014.03)	✓		王璽權 張婷如
	6 重金屬-蔬果植物類(包括藻類)、果醬和果凍食品 蔬果植物類(包括藻類)-鉛、鎘 果醬和果凍食品-鉛 藻類-汞	衛授食字第 1091901111 號公告訂定蔬果植物類、果醬及果凍食品中重金屬檢驗方法(MOHWH0024.00)	申請中	✓	王璽權 黃子芸
	7 重金屬-蔬果類及其製品(鉛鎘)	部授食字第 1031901169 號公告重金屬檢驗方法總則 (MOHWH0014.03)	✓		王璽權 張婷如
	8 重金屬-蛋類及其製品(鉛銅)	部授食字第 1031901169 號公告修正『重金屬檢驗方法總則』(MOHWH0014.03)	✓		王璽權 張婷如
	9 包裝(盛裝)飲用水及食用冰塊中重金屬(鉛、鎘、汞、砷、鎋)	衛授食字第 1081901565 號公告訂定包裝(盛裝)飲用水及食用冰塊中重金屬檢驗方法(MOHWH0022.00)		✓	王璽權 張婷如
	10 重金屬-菇蕈類(鉛鎘)	衛授食字第 1091901135 號公告訂定菇蕈類中重金屬檢驗方法(MOHWH0025.00)	✓	✓	王璽權 黃子芸
有機	1 農藥殘留 380 項- 蔬果類、穀類、乾豆類、茶類、香辛植物及其它草本植物	衛授食字第 1081900612 號公告-食品中殘留農藥檢驗方法-多重殘留分析方法(五)(MOHWP0055.04)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	2 農藥殘留-二硫代胺基甲酸鹽類- 蔬果類、穀類、乾豆類、茶類、香辛植物及其他草本植物	衛授食字第 1071902338 號公告修正食品中殘留農藥檢驗方法-殺菌劑二硫代胺基甲酸鹽類之檢驗(二) (MOHWP0054.04)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	3 動物用藥-四環黴素類	部授食字第 1031901795 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法-四環黴素類抗生素之檢驗 (MOHWP0036.04)	✓	✓	王璽權 張婷如
	4 動物用藥-多重殘留分析(48 項動物用藥)-食品(畜禽水產品、乳品)	變更方法：衛授食字第 1081901669 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法-多重殘留分析(二) (MOHWP0037.03)	✓		王璽權 張婷如
	5 動物用藥-硝基呋喃代謝物-食品(畜禽產品、水產品、蜂蜜及乳品)	衛授食字第 1071902272 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法-硝基呋喃代謝物之檢驗 (MOHWP0040.06)	✓		王璽權 張婷如
	6 動物用藥-孔雀綠及其代謝物	部授食字第 1021950329 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法-孔雀綠及其代謝物之檢驗 (MOHWP0003.01)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	7 氯黴素類抗生素-禽、畜、水產品及其製品、乳品、蛋品、蜂蜜	部授食字第 1031900630 號公告修正，食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素類抗生素之檢驗 (MOHWP0043.00)	✓		王璽權 張婷如
	8 動物用藥-乙型受體素類	衛授食字第 1101901019 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法-乙型受體素類之檢驗		✓	王璽權 張婷如



貝爾國際檢測科技股份有限公司

BellCERT International Testing and Inspection Ltd.

TAF 及 TFDA 認證項目統整

2021/08/27 製表更新

9	防腐劑-食品	衛授食字第 1081900155 號食品中防腐劑之檢驗方法 (MOHWA0020.03)	✓	✓	王璽權 黃子芸 張婷如
10	黃麴毒素-香辛料、穀類、果乾類、食用油脂、堅果類、油籽類、黃豆類及其製品	部授食字第 1091901654 號-食品中黴菌毒素檢驗方法—黃麴毒素之檢驗 (MOHWT0001.04)	✓	✓	王璽權 黃子芸 張婷如
11	赭麴毒素 A-咖啡、葡萄汁、酒類及米麥之相關食品	部授食字第 1031900979 號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-赭麴毒素 A 之檢驗(MOHWT0016.03)	✓	✓	王璽權 黃子芸
12	順丁烯二酸-順丁烯二酸酐化製澱粉及其製品	行政院衛生署 102.05.30 公布食品中順丁烯二酸與順丁烯二酸酐總量之檢驗方法(TFDAA0010.01)		✓	王璽權 張婷如
13	二氧化硫-食品	部授食字第 1021950329 號食品中二氧化硫之檢驗方法(MOHWA0013.02)	✓		王璽權 黃子芸
14	過氧化氫-食品	部授食字第 1021950329 號公告修正『食品中過氧化氫檢驗之方法』(MOHWA0017.01)	✓		王璽權 黃子芸
15	塑膠類-食品器具、容器、包裝溶出試驗-重金屬(以鉛計)	衛授食字第 1071901983 號公告修訂食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠類之檢驗 (MOHWU0028.04)	✓		王璽權 黃子芸
16	塑膠類-食品器具、容器、包裝溶出試驗-高錳酸鉀消耗量	衛授食字第 1071901983 號公告修訂食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠類之檢驗 (MOHWU0028.04)	✓		王璽權 黃子芸
17	水產品中揮發性鹽基態氮	衛授食字第 1091900145 號公告訂定水產品中揮發性鹽基態氮之檢驗方法(MOHWO0018.00)		✓	王璽權 黃子芸

二、微生物領域

#	認證項目	認證方法	TAF	TFDA	簽署人
食品	1 生菌數/總菌落數	部授食字第 1021950329 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—生菌數之檢驗』 MOHWM0014.01	✓	✓	王璽權 黃子芸
	2 大腸桿菌群	部授食字第 1021950329 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗』 MOHWM0015.01	✓	✓	王璽權 黃子芸
	3 大腸桿菌	部授食字第 1021951163 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗』 MOHWM0023.01	✓	✓	王璽權 黃子芸
	4 金黃色葡萄球菌	部授食字第 1041901818 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗』第一部(腸毒素檢驗除外)(MOHWM0002.02)	✓		王璽權 黃子芸
	5 黴菌及酵母菌數	部授食字第 1021950329 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—黴菌及酵母菌數之檢驗』(MOHWM0008.01)	✓		王璽權 黃子芸
	6 仙人掌桿菌	衛授食字第 1061900908 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—仙人掌桿菌之檢驗』第一部(MOHWM0016.02)	✓		王璽權 黃子芸
	7 沙門氏桿菌	部授食字第 1021951187 號公告修正「食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗」(MOHWM0025.01) 第一部分	✓		王璽權 黃子芸
	8 腸桿菌科	衛生福利部食品藥物管理署 108.01.19 公開檢驗方法-食品微生物之檢驗方法-腸桿菌科之檢驗(TFDAM0018.00)	✓	✓	王璽權 黃子芸
包裝飲用水及盛裝飲用水	9 大腸桿菌群	部授食字第 1021951151 號公告訂定『食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中大腸桿菌群檢驗』(MOHWM0020.00)	✓		王璽權 黃子芸
	10 糞便性鏈球菌	部授食字第 1021951173 號公告修正『食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中糞便性鏈球菌之檢驗』(MOHWM0022.01)	✓		王璽權 黃子芸
	11 綠膿桿菌	部授食字第 1021951265 號公告修正—包裝飲用水及盛裝飲用水中綠膿桿菌之檢驗(MOHWM0024.01)	✓		王璽權 黃子芸



貝爾國際檢測科技股份有限公司

BellCERT International Testing and Inspection Ltd.

TAF 及 TFDA 認證項目統整

2021/08/27 製表更新

飲用水、自來水、地下水、地表水	12	生菌數/總菌落數	NIEA E205.5	✓		王璽權 黃子芸
	13	大腸桿菌群	NIEA E237.5	✓		王璽權 黃子芸
	14	大腸桿菌	NIEA E237.5	✓		王璽權 黃子芸
化妝品	15	生菌數/總菌落數	衛生福利部食品藥物管理署 107 年 11 月 26 日公布建議檢驗方法-化妝品中微生物檢驗方法 第一部分: 好氣性生菌數之檢驗(RA03M001.002)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	16	金黃色葡萄球菌	衛生福利部食品藥物管理署 107 年 11 月 26 日公布建議檢驗方法-化妝品中微生物檢驗方法 第二部分: 金黃色葡萄球菌之檢驗(RA03M001.002)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	17	大腸桿菌	衛生福利部食品藥物管理署 107 年 11 月 26 日公布建議檢驗方法-化妝品中微生物檢驗方法 第三部分: 大腸桿菌之檢驗(RA03M001.002)	✓	✓	王璽權 黃子芸
	18	黴菌與酵母菌	U.S. FDA Bacteriological Analytical Manual Chapter 23 『Microbiological Methods for Cosmetics』, 2017。	✓		王璽權 黃子芸
	19	綠膿桿菌	衛生福利部食品藥物管理署 107 年 11 月 26 日公布建議檢驗方法-化妝品中微生物檢驗方法 第四部分: 綠膿桿菌之檢驗(RA03M001.002)	✓	✓	王璽權 黃子芸

- 食品科技日新月異，如何成為食品業先驅？
- 各國針對食品原料、製程、包裝與保存方式的法規日趨嚴格，企業如何因應？
- 食品業者需要導入更為嚴謹專業的食品安全管理系統，杜絕食安漏洞！

FSSC 22000

食品安全系統驗證完整方案

Food Safety System Certification

食品科技的發展，原料與製程管控難度不斷攀升。尤其是原物料管控不當的狀況比比皆是，使得原料來源的安全疑慮始終無法排除。

FSSC 22000是全球目前最嚴謹的食品行業全方位驗證標準，結合ISO 22000食品安全管理系統與ISO/TS 22002-1前提性方案，由全球食品安全促進會(GFSI)全面進行推廣，並結合良好操作規範(GMP)、HACCP等其他食品管理系統要求，協助食品業者從農場到餐桌、從製造到包裝全面性管控食品的相關安全風險，並將標準要求擴大至整體食品供應鏈。

因應ISO 22000:2018新版的發行，最新版FSSC 22000 第五版已於2019年5月公告，其採用ISO 22000:2018的高階管理架構(HLS)，納入FSSC利益相關者委員會的決定內容，並考量GFSI V 7.2的版本要求及加入持續改善的流程，以利組織能更加完整地進行食品安全管控。

「貝爾國際檢驗認證集團」成立20餘年，是海峽兩岸各類管理系統驗證、服務品質驗證、產品驗證與測試最具權威的驗證組織之一，已頒發超過10,000張證書，稽核人員逾250名，企業客戶超過8,000家，代表歐美權威的國家級機構包括法國AFNOR、義大利ICIM、義大利IMQ、英國SOCOTEC等，也是阿拉伯聯合大公國標準局ESMA和沙烏地阿拉伯組織SASO扶持的中東在地驗證機構GulftTIC在大中華地區之唯一代表。

貝爾國際已與數十家的大學與非營利事業聯盟形成最完善的資源網路，提供包括食品安全、清真驗證、化妝品、食品包裝、食品接觸材料等全方位之檢驗檢測與驗證服務，期能協助企業客戶順應現今趨勢，為企業提升食安管理機制、樹立並維護企業品牌形象、獲取更多客戶的信心與信賴！



BellCERT
GROUP

貝爾國際檢驗認證集團
台灣貝爾國際驗證機構



您是否想更深入瞭解

- Q1. FSSC 22000最新版標準要求？
- Q2. FSSC 22000與ISO 22000的差異為何？
- Q3. 食品製程與包裝材料管控最新發展趨勢？

詳見背面 ▶



我們提供的全球化優勢

貝爾國際檢驗認證集團
台灣貝爾國際驗證機構

獲得全球食品安全
促進會GFSI認可

符合國際零售業
共同產品要求

促進整體供應鏈
食安標準提升

提升產品品質
因應市場競爭

加強危害管制
防範食安事故

追溯原料來源
落實風險管理

提高衛生等級
建立良好規範

符合法規要求
強化顧客信心



導入與通過FSSC 22000食品安全系統驗證完整方案的優勢：

- 達到『全球食品安全促進會(GFSI)』要求
- 提高食品供應鏈透明度，強化顧客滿意度與市場認同
- 食品追溯制度完整，有效掌握原料來源及產品流向
- 提升企業在預防及處理食安問題的能力
- 降低食品不合格率，減少浪費及降低成本
- 符合國際大型零售連鎖企業共同的食物安全要求
- 建立總體服務流程及相關文件資料
- 尋求食品業企業競爭之差異化，開拓新市場
- 落實食品業的服務策略與承諾
- 確保食品業持續改進的服務績效



專業培訓課程介紹：

- ▶ FSSC 22000 標準簡介、發展沿革及改版歷程
- ▶ FSSC 22000 標準改版意涵與增修重點
- ▶ FSSC 22000 標準條文剖析 (包含ISO/TS 22002、PRPs、FSSC 22000)
- ▶ 食品業環境內實施或操作管理、食品詐欺、食品防護等重點要求與案例研討
- ▶ 食品風險思維與產品安全要求
- ▶ 食品安全管理個案觀摩、分析演練與分組討論
- ▶ FSSC 22000 標準推行實務要領
- ▶ 發展食品安全系統稽核查檢表、稽核報告準備、矯正與預防計畫之編撰



課程特色：

- ▶ 專案研討：以個案方式深入研討FSSC 22000標準條文與應用。
- ▶ 小班教學：每班20人為限，維持授課品質，增加學員與講師互動。
- ▶ 課後測驗：藉由測驗綜覽所學，了解自己不足之處，加強學習。
- ▶ 講師陣容：具備資深產官學經驗的專家學者與稽核經驗豐富的國際主導稽核員。



BellCERT
GROUP

桃園總公司 03-2208080 台北 02-22395108
台中 04-23864699 高雄 07-2155377

www.BellCERT.tw

- 從農場到餐桌，您生產的食品，如何取信於消費者？
- 食品供應鏈的國際食品安全管理系統，您導入了嗎？
- 如何防止食安危機，提供安全、健康的食品，展現品牌責任？

ISO 22000

食品安全管理系統

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

台灣在歷經塑化劑風波、劣質油品事件、芬普尼雞蛋等重大食安事件後，消費者與食品業者逐漸體認到除了依靠檢驗結果來衡量食品安全的管理成效之外，食品供應鏈的安全管理制度也不可或缺。

新版ISO 22000:2018採用ISO國際標準共通的高階管理架構(HLS)，其架構讓企業可以快速整合多個管理系統，同時也針對「風險」的概念提供新的評估與管理取向，並清楚區別管理系統內的兩個Plan-Do-Check-Action循環。

落實ISO 22000食品安全管理系統標準，將全面性的提升食品安全管理機制，以確保從農場到餐桌、從製造到包裝等供應鏈之食品安全，建立優良企業形象，展現品牌責任。

「貝爾國際檢驗認證集團」成立20餘年，是海峽兩岸各類管理系統驗證、服務品質驗證、產品驗證與測試最具權威的驗證組織之一，已頒發超過10,000張證書，稽核人員逾250名，企業客戶超過8,000家，代表歐美權威的國家級機構包括法國AFNOR、義大利ICIM、義大利IMQ、英國SOCOTEC等，也是阿拉伯聯合大公國標準局ESMA和沙烏地阿拉伯組織SASO扶持的中東在地驗證機構GulftTIC在大中華地區之唯一代表。

貝爾國際已與數十家的大學與非營利事業聯盟形成最完善的資源網路，提供包括食品安全、清真驗證、化妝品、食品包裝、食品接觸材料等全方位之檢驗檢測與驗證服務，期能協助企業客戶順應現今趨勢，為企業提升食安管理機制、樹立並維護企業品牌形象、獲取更多客戶的信心與信賴！



BellCERT
GROUP

貝爾國際檢驗認證集團
台灣貝爾國際驗證機構



您是否想更深入瞭解

- Q1. 如何掌握全球食品安全發展趨勢？
- Q2. 如何洞悉食品安全管理標準最新要求？
- Q3. 如何落實食安管理績效價值與競爭力？

詳見背面 ►



我們提供的全球化優勢

貝爾國際檢驗認證集團
台灣貝爾國際驗證機構

加強食品鏈
上下游溝通

降低風險
提昇效應

符合法令法規要求
給客戶更多保障

達到顧客滿意
及持續改善

透過溝通降低成本
減少誤差及客訴

加強客戶於食品
供應鏈上之信賴

透過國際認可證書
提升全球競爭優勢

系統完整性
樹立企業信心



導入與通過ISO 22000食品安全管理系統驗證的優勢：

- 採用高階架構(HLS)快速整合多個管理系統
- 強化上下游食品鏈安全性，降低企業潛在風險
- 提升管理績效，建立優良企業形象
- 提升食品安全性，加強顧客信心
- 尋求食品企業競爭之差異化
- 強化消費者滿意度與市場認同
- 防範食安風險，提升組織的競爭力
- 適用於各種規模型式的企業組織
- 提供從『農場到餐桌』供應鏈的完整風險管控



專業培訓課程介紹：

- ▶ 食品安全管理系統 - 簡介與發展沿革
- ▶ ISO 22000:2018 標準條文剖析
- ▶ 危害管制原則、HACCP/OPRP
- ▶ 食品安全管理系統的目標與方案
- ▶ 食品安全管理系統的運作
- ▶ 食品安全管理系統的績效量測、監督與持續改善
- ▶ 食品安全管理系統的稽核情境演練



課程特色：

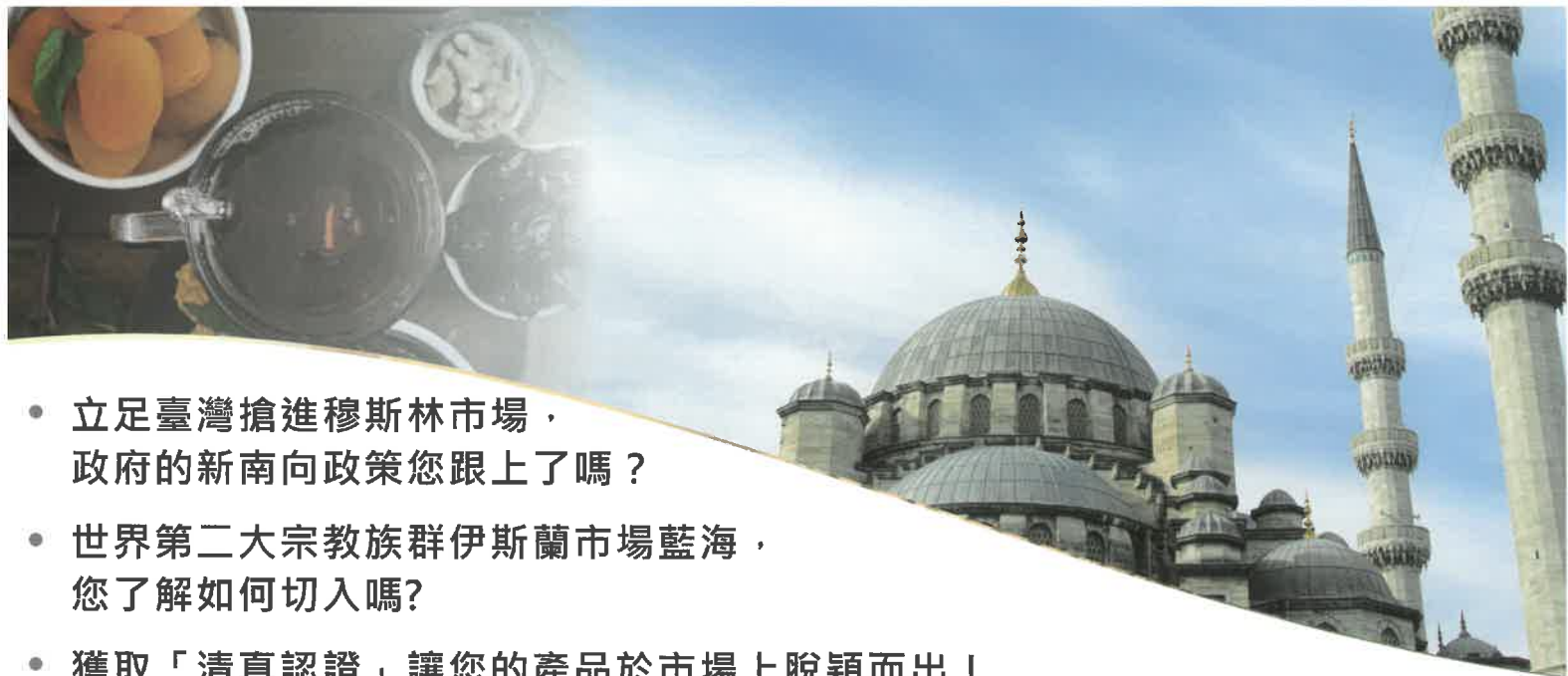
- ▶ 項目研討：以個案方式深入研討食品安全管理系統標準理論與應用。
- ▶ 小班教學：每班20人為限，維持授課品質，增加學員與講師互動。
- ▶ 課後測驗：藉由測驗綜覽所學，了解自己不足之處，加強學習。
- ▶ 講師陣容：具備資深食品安全管理系統實務經驗的產官學專家學者與稽核經驗豐富的國際主導稽核員。



BellCERT
GROUP

桃園總公司 03-2208080 台北 02-22395108
台中 04-23864699 高雄 07-2155377

www.BellCERT.tw



- 立足臺灣搶進穆斯林市場，政府的新南向政策您跟上了嗎？
- 世界第二大宗教族群伊斯蘭市場藍海，您了解如何切入嗎？
- 獲取「清真認證」讓您的產品於市場上脫穎而出！

HALAL CERTIFICATION



清真認證

全球穆斯林人口超過17億人，是世界三大宗教中人數成長最快速的族群。預估2020年，全球伊斯蘭經濟產值上看6.5兆美金。伊斯蘭教條嚴謹，為避免穆斯林誤食或碰觸不潔之物，推行「清真認證 (Halal Certification)」能確保穆斯林消費者安心消費。貝爾清真認證於遵循台灣當地食品安全法規的基礎上，整合伊斯蘭教法要求對企業進行驗證。從原物料開始到產品處理，包括工廠設施、製造機械、包裝、保管儲藏、物流，甚至最終端零售賣場，均可申請清真認證。



政府新興市場政策推行，無論內需或外銷，穆斯林消費市場的需求持續攀升。「貝爾國際檢驗認證集團」在台成立逾廿年，是各類管理系統驗證、服務品質驗證、產品檢驗與測試最具權威的驗證組織之一。代表歐美權威的國家級機構包括法國AFNOR、義大利ICIM、義大利IMQ，與英國SOCOTEC等。



「貝爾國際」特別邀請具豐富清真認證經驗的台灣清真教法專家與穆斯林稽核員，與廣受穆斯林信賴，尤為台灣及東南亞穆斯林推崇的大園清真寺共同合作，提供符合伊斯蘭教法及政府法規和產業要求的清真認證和穆斯林友善認證服務，協助客戶順應現今國際貿易趨勢並符合穆斯林族群需求，在競爭激烈的市場上脫穎而出，快速建立品牌辨識度。



貝爾國際檢驗認證集團
環亞貝爾清真認證中心



您是否想更深入瞭解：

- Q1.如何獲得有效的清真證書？
- Q2.獲得清真證書有哪些收益？
- Q3.如何了解清真認證培訓課程詳細資訊？

詳見背面 ▶



貝爾國際提供的全球化優勢

貝爾國際檢驗認證集團
環亞貝爾清真認證中心

聚焦全球最新
消費市場藍海

符合清真強制規範
要求獲得市場先機

搶進伊斯蘭
國家和地區

呼應政府
新興市場政策

優化服務品質
創造企業價值

與廣被穆斯林信賴
的大園清真寺合作

提升企業全球
市場競爭優勢

提升穆斯林顧客
信心和滿意度



通過清真認證的優勢：

- 獲得搶進穆斯林市場的先機
- 贏得穆斯林消費族群的信任
- 降低出口伊斯蘭國家的風險與營運成本
- 結合清真國際化產品認證提升品牌價值
- 強化在伊斯蘭市場競爭力與企業形象
- 通過清真國際認證提升全球競爭的優勢



專業人才培育課程介紹：

- ▶ 全球清真產品市場趨勢與國際清真認證概論
- ▶ 清真認證推行效益
- ▶ 清真導入與認證流程
- ▶ 清真危害管制原則
- ▶ 清真認證實務案例演練



清真標準認證管理的課程特色：

- ▶ 項目研討：以個案方式研討清真標準的要求與應用。
- ▶ 小班教學：每班20人為限，維持授課品質，增加學員與講師的清真標準研討。
- ▶ 課後測驗：藉由測驗綜覽所學，瞭解自己對清真標準認知不足之處，加強學習。
- ▶ 講師陣容：具備與熟捻清真教義的專家與清真認證稽核經驗豐富的主導評審員。



桃園 03-2208080 台北 02-22395108
台中 04-23864699 高雄 07-2155377

www.BellCERT.tw