

有機作物生產紀錄簿



農產品經營者：

栽培年期：_____年

1071225版

目錄

<u>1. 基本資料</u>	1
<u>有機農產品有機轉型期農產品類別及品項一覽表</u>	2
<u>2. 農場位置與配置圖</u>	5
<u>3. 緩衝帶(含隔離或阻絕污染設施)維護紀錄表</u>	6
<u>4. 年度生產計畫表</u>	7

<u>5、種子(苗)登記表</u>	8
<u>6、農場工作紀錄表</u>	9
<u>7、肥料採購及施用紀錄表</u>	10
<u>自製堆肥、液肥產製過程</u>	11
<u>8、病蟲草害等防治資材採購及使用紀錄表</u>	12
<u>9、採收及採收後處理紀錄表</u>	13
<u>10、出貨紀錄表</u>	14
<u>11、各種資材採購單據黏貼處</u>	15
<u>12、各種檢驗報告黏貼處</u>	17
<u>13、農場設施設備及農機具清潔保養紀錄表</u>	18
<u>14、其他記事</u>	19

1. 基本資料

產銷班或農場名稱		2吋 正面 照片		
農產品經營者				
聯絡電話	電話() 傳真() 行動電話			
住 址				
E-mail	通過有機農產品驗證機構驗證之栽培總面積_____公頃			
序號	農地地號		面 積	
1	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
2	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
3	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
4	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
5	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
6	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
7	縣(市)	鄉(鎮、區)	段 小段 號	公頃
合計			公頃	
有機農產品驗證	有機農產品驗證機構	驗證機構:成大智研國際驗證股份有限公司 證書編號:		
	通過有機農產品驗證之作物種類	產品項目(請勾選)	農作物名稱(請參照下頁附表填寫)	
	<input type="checkbox"/> 米 <input type="checkbox"/> 小漿果 <input type="checkbox"/> 雜糧 <input type="checkbox"/> 核果 <input type="checkbox"/> 包葉菜 <input type="checkbox"/> 梨果 <input type="checkbox"/> 短期葉菜 <input type="checkbox"/> 柑桔 <input type="checkbox"/> 根莖菜 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 花菜 <input type="checkbox"/> 咖啡 <input type="checkbox"/> 蕈類 <input type="checkbox"/> 甘蔗 <input type="checkbox"/> 果菜 <input type="checkbox"/> 堅果 <input type="checkbox"/> 瓜菜 <input type="checkbox"/> 種子 <input type="checkbox"/> 豆菜 <input type="checkbox"/> 飼料作物 <input type="checkbox"/> 芽(苗)菜 <input type="checkbox"/> 自產農產加工品 <input type="checkbox"/> 瓜果 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 大漿果 <input type="checkbox"/> 非供食用之作物			

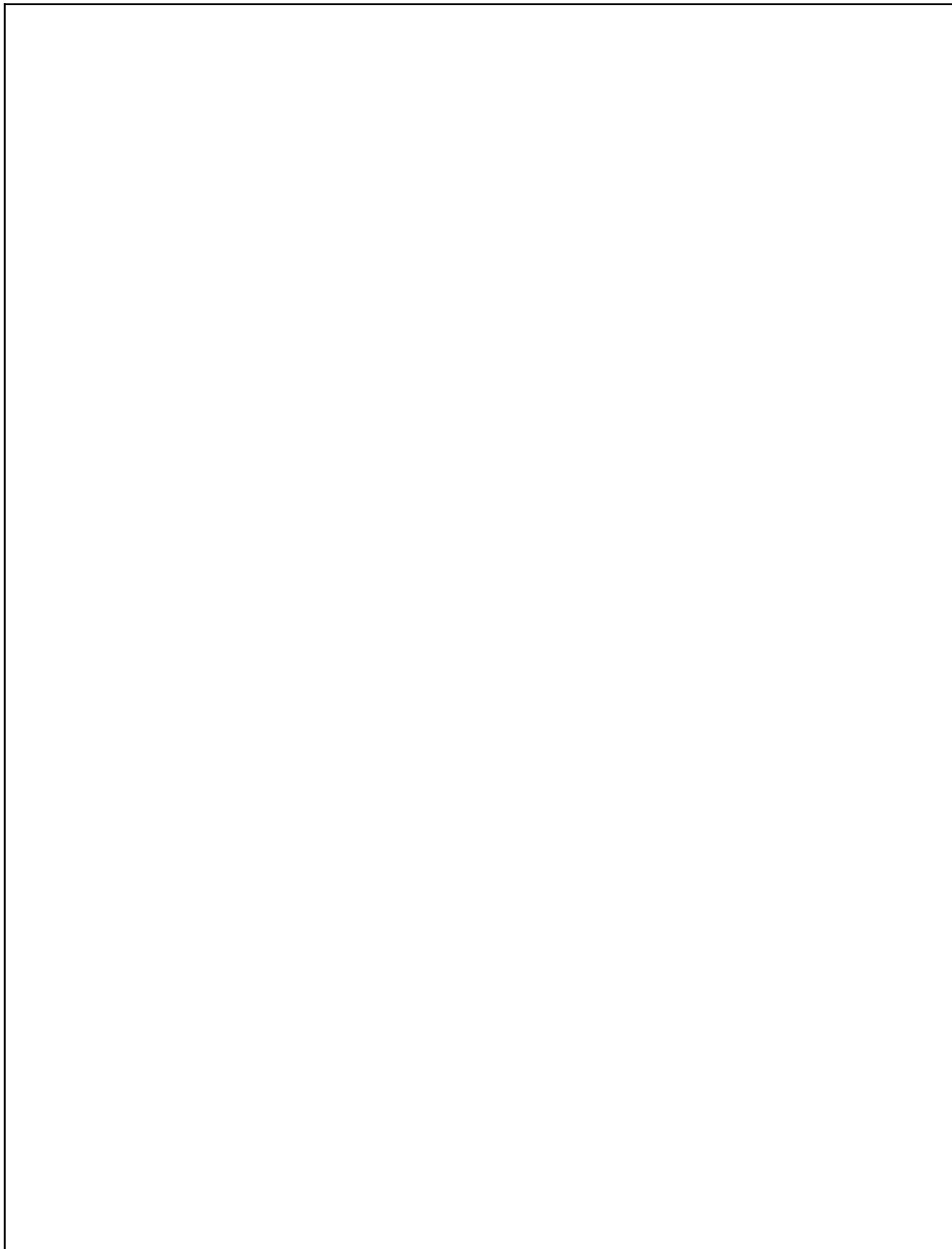
有機農產品有機轉型期農產品類別及品項一覽表

類別	品項	產品範圍(或說明)
農糧產品	米	稻穀
	雜糧	大麥、小麥、燕麥、高粱、甘藷、黃豆、硬質玉米、花生、綠豆、紅豆、蕎麥、粟米、紅藜、黑豆、扁豆、小米、芝麻、松子、葵花子、南瓜子、亞麻子、雞豆、埃及豆、白豆、斑豆、黑小麥等。
	包葉菜	甘藍、包心白菜、結球萵苣、半結球萵苣、包心芥菜等。
	短期葉菜	白菜、油菜、青江菜、芥藍、芹菜、蕹菜、菠菜、萵苣、茼蒿、蒜菜、青蒜、蔥、韭菜、韭菜花、甘藍菜苗、葉菜甘藷、莧菜、葉用蘿蔔、菊苣、洛葵(皇宮菜)、白鳳菜、紅鳳菜、馬齒莧、芫荽(香菜)、龍鬚菜、芝麻菜、山芹菜、西洋芹菜、過溝菜蕨(過貓蕨)、九層塔(羅勒)、紫蘇、豌豆苗等。
	根莖菜	蘿蔔、胡蘿蔔、薑、洋蔥、馬鈴薯、竹筍、蘆筍、筍白筍、芋頭、牛蒡、菱角、蓮藕、山藥、球莖甘藍(結球菜)、大心芥菜(莖用芥菜)、嫩莖萵苣、櫻桃蘿蔔、甜菜根、蒜頭(粒)等。
	花菜	花椰菜、青花菜、金針等。
	蕈菜	香菇、洋菇、草菇、金針菇、木耳、杏鮑菇等。
	果菜	番茄、茄子、甜椒(含青椒)、辣椒、食用玉米、黃秋葵等。
	瓜菜	胡瓜、花胡瓜、苦瓜、絲瓜、冬瓜、南瓜、瓠瓜、隼人瓜、扁蒲等。
	豆菜	豌豆、毛豆、肉豆(鵝豆)、豇豆、粉豆、萊豆(皇帝豆)、敏豆等。
	芽(苗)菜	植物種子在暗室處理發芽後供作食用之蔬菜，如綠豆芽、黃豆芽等；植物種子僅以水栽培，經發芽及綠化處理後供食用之蔬菜，如甘藍菜苗、豌豆苗、蘿蔔嬰等。
	瓜果	西瓜、香瓜、洋香瓜、哈密瓜等。
	大漿果	香蕉、木瓜、鳳梨、奇異果、番荔枝、酪梨(鰐梨)、紅龍果、百香果、黃金果(黃晶果)、無花果等。
	小漿果	葡萄、草莓、楊桃、蓮霧、番石榴等。
	核果	芒果、龍眼、荔枝、枇杷、楊梅、椰棗、紅棗等。
	梨果	蘋果、梨、桃、李、梅、櫻桃、棗、柿等。
	柑桔	柑桔、檸檬、柚子、葡萄柚、柳橙、萊姆等。
	茶	茶菁
	咖啡	咖啡鮮果
	甘蔗	食用甘蔗、製糖甘蔗等。
	堅果	椰子、杏仁、胡桃、栗子、核桃、腰果、榛果等。
	種子(苗)	種子、種苗、無性繁殖體等。
	飼料作物	盤固草、狼尾草、青割玉米等。
	自產農產加工品	指農民以自產有機農產品為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾、殺菁、焙炒、碾製、磨粉、脫殼、簡易分切等處理(調理)作業，且加工過程未使用食品添加物之農產加工品，如蔬果乾、乾香菇、乾金針、乾木耳、冬瓜分切等。
	其他	金線蓮、石蓮花、艾草、刺五加、羊奶頭、麵包果、楨梧、魚腥草、白粗康、明日葉、枸杞、芭樂芯、苜蓿、諾麗果、洛神葵、昭和草、食用花卉、愛玉子(其他未能歸類於前述項目者)等。
	非供食用之作物	澳洲茶樹、棉花等。

畜產品	肉品	豬肉、牛肉、羊肉、雞肉、鴨肉、其他肉類
	蛋品	雞蛋、鴨蛋、鵝鴨蛋、其他蛋品
水產品	藻類	螺旋藻(藍藻)、綠藻、褐藻、其他藻類
	水產動物	臺灣鯛、海鱺、石斑、鱸魚、虱目魚、文蛤、蜆、白蝦、香魚
加工品	穀物加工品	<p>各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製品：</p> <ol style="list-style-type: none"> 由稻、麥、豆、薯等製造麵粉、澱粉、粗粒粉、籤、片等，與速煮穀類製品，或以穀類細粉製成各種生、熟麵條、粉條食品。如麵粉、大豆粉、大麥粉、燕麥粉、玉米澱粉、玉米粉、地瓜粉、太白粉、全麥炸粉、馬鈴薯粉、麥苗粉、米粉條、粉條、麵條、米精、米糊、米麥粥、燕麥精等。 穀類脫殼、精碾、烘焙、調製之產品均屬之。脫殼豌豆、豌豆仁、黑麥仁、玉米片、玉米脆片大麥片、燕麥片、麵包、糕餅、洋芋片等。
	乾燥蔬果調製加工品	以蔬菜、水果為原料，經加工品設備乾燥(如冷凍乾燥、真空乾燥等)處理之加工品。
	罐頭食品	以農糧產品加工製造之食品，封裝於金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠及積層複合等密閉容器與符合上述條件之其他密閉容器內，於封裝前、後施行商業殺菌，而可在室溫下長期保存者之產品。如玉米粒罐頭、蔬果泥、嬰幼兒食用果泥、蔬菜高湯塊、蔬果菜濃湯等。
	冷藏或冷凍食品	<ol style="list-style-type: none"> 冷藏食品：以農糧產品加工製造之食品，快速冷卻，在7°C以下凍結點以上溫度儲存。如截切去皮蘆薈、削皮甘蔗、冬瓜切片、山藥切塊、番茄切塊、豆腐、沙拉筍等。 冷凍食品：以農糧產品加工製造之食品，急速凍結，維持產品品溫於-18°C下儲存。如冷凍豌豆仁、蔬菜餃、馬鈴薯薯餅等。
	醃漬食品	以蔬果為原料，依成品種類，利用食鹽、有機酸或(及)糖等醃漬貯存或直接加工調味、發酵、熟成之食品，如葡萄乾、莓乾、杏乾、杏桃乾、果醬、蕃茄乾、覆盆子莓乾、泡菜、豆腐乳、醬菜、醋漬蔬菜等。
	植物粉狀加工品	穀物以外之農作物經研磨、粉碎製成之產品，如可可粉、花生粉、仙人掌粉、椰子粉、諾麗粉等。
	茶	茶乾、茶葉、茶包、茶粉等。
	咖啡	咖啡生豆(經脫皮、乾燥)、咖啡豆(經烘焙)、咖啡粉(經研磨)等。
	天然植物茶	食用花卉、水果、草本、茴香、肉桂及其他天然植物製成之茶或茶包等。
	糖類及其製品	<ol style="list-style-type: none"> 以甘蔗、甜菜、澱粉、其他原料或原料糖製造砂糖及其他糖類之產品。砂糖、蔗糖、白晶糖、紅晶糖、黑糖、糖蜜、甜菜根蜜、楓糖漿等。 以蔗糖、果糖、麥芽糖、穀類、乾果、香料、食用色素為原料，製造各種中西式糖果、巧克力等。
	香辛植物調味料及其製品	<ol style="list-style-type: none"> 以香辛植物器官為原料，經乾燥、研磨處理；如迷迭香、百里香芹、百里香葉、羅勒葉、奧勒岡葉、月桂葉、香草、香料、咖哩粉、胡椒粒、黑白胡椒粉、芫荽籽粉、大蒜粉、肉桂粉等。 或以香辛植物為原料，經特定配方調製而成之產品，如調味鹽、調味醬製品、生菜沙拉(醬)、調味醋等。
	經炮製或乾燥處理之植物	植物經炮製(水製、火製、水火共製或其他製法等)加工處理或乾燥之產品，如人蔘鬚片、八角、丁香、川芎、白芍、白朮、茯苓、肉桂、冬蟲夏草、何首烏、枸杞、杜仲、決明子、紅棗、延胡索、車前子、洋車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑黃、黃耆、當歸、蓮子等。
	飲品	豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合汁、酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果醋類等飲品。
	油脂	橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油、葡萄籽油、可可脂等植物性油脂。

醱酵食品	利用微生物醱酵作用製成的產品，如味噌、醬油、醱酵液、食用醋等。
乳製品	鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、其他乳製品
肉製品	香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉絨、肉乾、其他肉製品
蛋製品	帶殼加工蛋、液蛋、蛋粉、其他蛋製品
藻類製品	藻粉、藻錠、其他藻類製品
水產動物製品	以臺灣鯛、海鱺、石斑、鱸魚、虱目魚、文蛤、蜆、白蝦、香魚為原料之初級水產加工製品
其他	無法歸類於上列品項之加工品。

2. 農場位置與配置圖



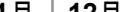
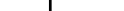
3. 緩衝帶(含隔離或阻絕污染設施)維護紀錄表

註：

1. 為確保有機完整性，生產者必要時應設置合理的緩衝帶（含隔離或阻絕污染設施），以隔絕鄰田可能之農藥飛濺或灌溉水溢流滲入等污染。
 2. 緩衝帶類型：綠籬、塑膠布、樹林、溪流、溝渠、土堤、建築物等。

4. ____ 年度生產計畫表

範例：

田區		種植作物、預估產量(公斤)												
代號	面積 (公頃)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	備註
A	0.25													間作及 敷蓋稻草
B	3.00													間作及 敷蓋稻草

(表格不足者請自行列印填寫)

5、種子(苗)登記表

註:繁殖體欄位請敘明營養繁殖體種類(如山藥之塊莖切塊或零餘子等)。

(表格不足者請自行列印填寫)

6、農場工作紀錄表(地號:_____區塊:_____面積:_____)

日期 (年月日)	田區 代號	工作項目(可填寫代碼)及內容	備註

(表格不足者請自行列印填寫)

7、肥料採購及施用紀錄表

(表格不足者請自行列印填寫)

自製堆肥、液肥產製過程(每一種自製肥料均須填寫一張)

自製堆肥 自製液肥

說明:請將自製肥料之所有原料及投入量填入下表

原料						
原料來源						
原料投入量 (公升或公 斤)						

製作方法說明：(含流程圖、時間、溫度等)

製造批次

單批製造 連續製造

製作日期	取用日期	製作/取用數量 (公斤/公升)

製作日期	取用日期	製作/取用數量 (公斤/公升)

8、病蟲草害等防治資材採購及使用紀錄表

採購/施用 日期 (年月日)	廠牌	名稱	批號	採購	施用量	剩餘量	田區 代號	倍率

(表格不足者請自行列印填寫)

9. 採收及採收後處理紀錄表

註：

- 1.「採收後處理內容」欄位請依各種有機作物採收後處理方式之差異填報分級、預冷、包裝、冷藏或乾燥等作業名稱，以便勾選。
 - 2.有機茶之「作物名稱」欄位中填報製茶種類，「採收重量」欄位中填報茶菁採收量及毛茶產量；「採收後處理內容」欄位中填報精製挑梗、分級、拼堆及包裝等作業名稱，以便勾選。

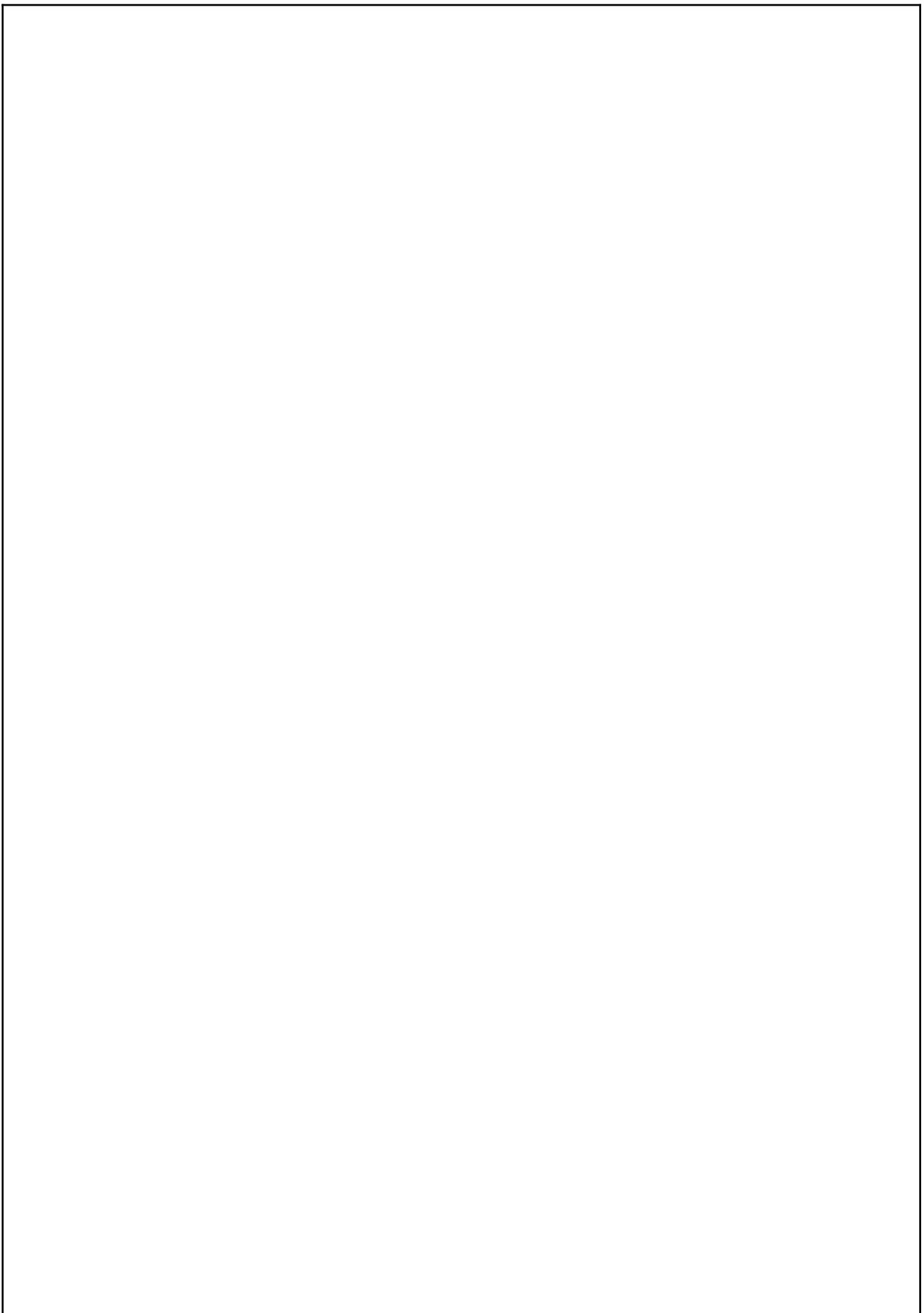
(表格不足者請自行列印填寫)

10、出貨紀錄表

(表格不足者請自行列印填寫)

11、各種資材採購單據黏貼處

--



12、各種檢驗報告黏貼處

13、農場設施設備及農機具清潔保養紀錄表

說明：農場設施設備包含生產場、資材室、產品包裝室、一次加工室等。

清潔代號：A. 更換機油 B. 一般清洗(水洗/擦拭) C. 藥劑清洗 D. 漏油檢查 E. 清潔殘渣(吸塵器、毛刷等)

F. 擦拭清潔(限有機專用布巾) G. 環境打掃清潔 H.

設施或機具 名稱								
設施或機具 用途	<input type="checkbox"/> 自行執行 <input type="checkbox"/> 外包 業者：							
清潔日期及清 潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號

設施或機具 名稱								
設施或機具 用途	<input type="checkbox"/> 自行執行 <input type="checkbox"/> 外包 業者：							
清潔日期及清 潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號	日期	清潔代號

14、其他記事

日期 (年月日)	內容
-------------	----

(包括機械器具與運輸車輛之維護清潔、緩衝帶維護及產品檢查與抽驗結果之相關改善事項等之記錄)

(表格不足者請自行列印填寫)