

年製茶廠登錄與環境衛生安全評鑑作業流程

壹、目的：

- 一、為提升茶葉生產與製茶加工品質，強化政府及相關輔導單位後續輔導與管理效能，進行登錄製茶生產單位並輔導所生產茶品可標示其製茶廠代碼，透過資訊網站提供消費者茶品生產加工者資訊，區隔外來進口茶，提高消費者採購信心。
- 二、為鼓勵生產單位建構衛生安全茶菁生產與加工環境，建立茶葉生產與加工環境之安全衛生之自主管理機制，透過製茶廠環境衛生安全評鑑及授予使用識別標誌，形塑「臺灣名茶」裡外兼備之優質形象。

貳、主辦單位：行政院農業委員會農糧署、茶業改良場

參、協辦單位：行政院農業委員會農糧署各區分署、茶業改良場各分場、各縣市政府、各鄉鎮市區農會。

肆、承辦單位：社團法人台灣農業科技資源運籌管理學會

伍、實施對象與參與資格

- 一、實施對象：運作中具茶菁萎凋、殺菁及乾燥等三項加工作業程序二項以上之粗(初)製茶加工場所，並完成登錄編碼作業者。
- 二、參與資格：
 - (一)納入評鑑之生產單位應先經縣市政府、農糧署各區分署審核，並簽具「製茶廠評鑑活動與識別標誌保管使用同意切結書」如附錄一。
 - (二)接受評鑑之生產單位應主動檢具半年內所生產茶品農藥殘留檢驗合格報告書(含自主送驗或官方抽驗者)。
 - (三)製茶廠不得座落於林業用地、國有林班地等不得開發建築之土地上。

陸、製茶廠登錄與編碼

- 一、登錄編碼原則：製茶廠識別碼共 6 碼，第 1 碼為英文碼為製茶廠所在之縣市別代碼，第 2、3 碼為數字碼為製茶廠所在之鄉、鎮、市、區別代碼，第 4、5、6 碼為製茶廠登錄流水代碼，詳細製茶廠登錄編碼代碼編訂如附錄二。
- 二、作業流程：已完成本(112)年度參與「建置衛生安全製茶廠」輔導措施之製茶廠之登錄編碼，後續新增之製茶廠則由各縣市政府依上述編碼

原則接續辦理登錄，登錄完成後再函報農糧署及所轄分署備查。

柒、評鑑方法與流程

- 一、評鑑期程：為使評鑑之辦理不因過於頻繁而紊亂，亦不因期週期過長而使製茶廠之等級名實不符，原則以二年一度的方式進行評鑑。
- 二、評鑑等級與識別標誌：以一般消費者對於住宿或飲食等級較為熟知之「星級」標誌為識別標誌，識別標誌由 1 顆星至 5 顆星，星數愈多表示衛生安全管制作為愈優良。
- 三、工作分工：為兼顧人力與執行經費等考量，規劃採取兩階段進行評鑑。

(一)初評：

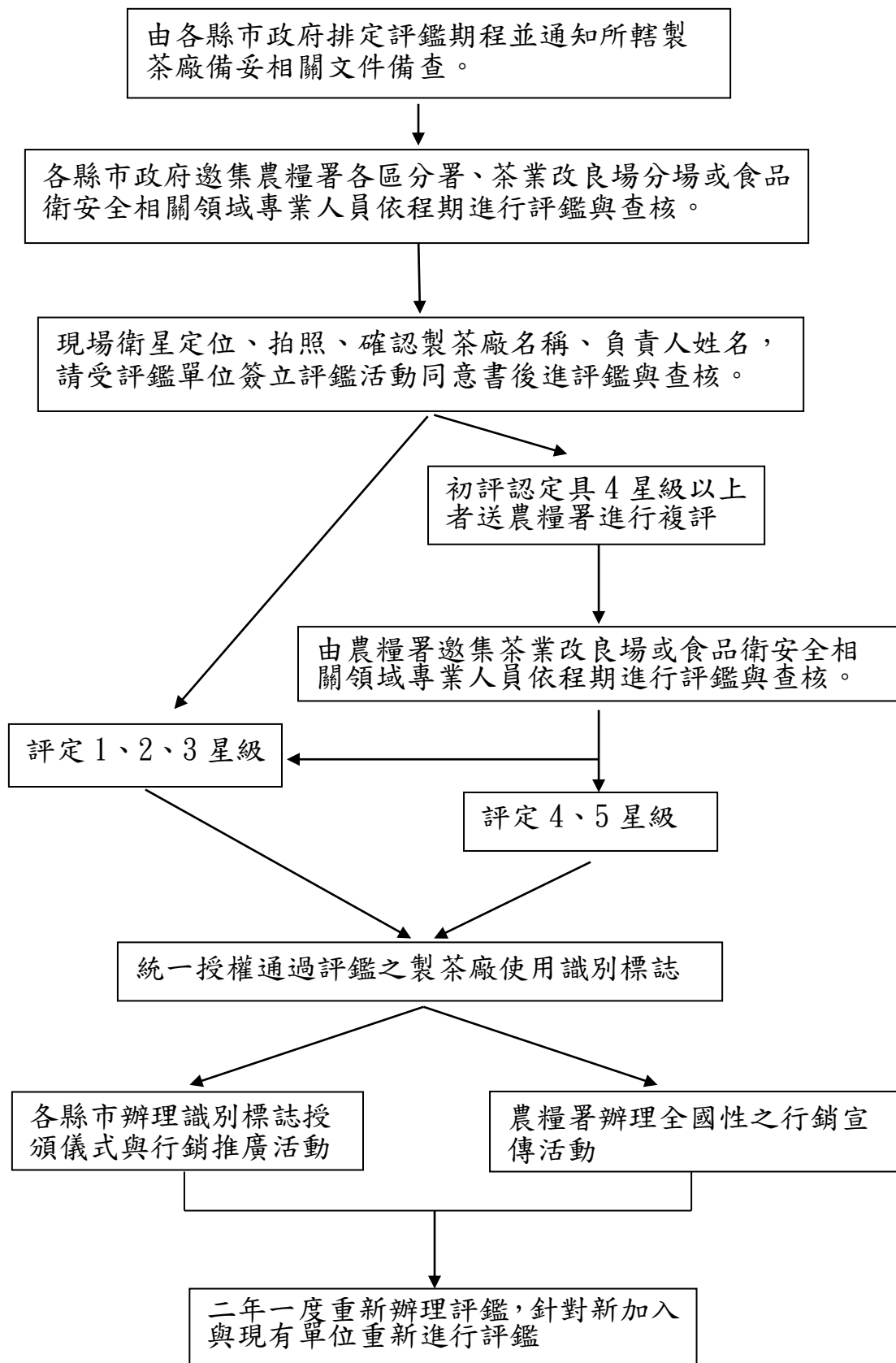
1. 由各縣市政府先行針對已完成登錄並參與評鑑之製茶生產單位進行參與資格審查，評鑑前應向受評單位說明評鑑方法與流程，並由受評單位負責人簽立「製茶廠評鑑活動與識別標誌保管使用同意切結書」如附錄二。
2. 由各縣市政府邀集農糧署各區分署、茶業改良場分場或食品衛安全相關領域專業人員依「製茶廠環境衛生安全評鑑初審表」等評分項目(如附錄三)對製茶廠進行現地考評，由參與評鑑之人員採合議制方式評鑑等級，1 星級、2 星級及 3 星級於初審時即評定，達 4 星級以上資格者則送複審，評鑑作業可與 112 年「輔導建置衛生安全製茶廠」查核作業併同實施，以節省作業時程。辦理本工作相關人員之差旅費由「112 年推動臺灣名茶計畫」支應。

- (二)複評：經初審認定符合 4 星級以上之生產單位，再由農糧署邀請產業經營專家學者及茶業改良場經營顧問專家等組成評鑑複審小組依附錄四「製茶廠環境衛生安全評鑑複審表」進行現地評選。由評鑑複審小組採合議制方式評鑑等級，如複審小組認定未達 4 星級水準之生產單位，得依合議決議給予應得等級。

四、作業期程：

- (一)初評：即日起自 7 月 1 日止，詳細評選時間得視各茶區夏、秋茶製茶時程進行。並於 7 月 10 日前將各廠之「製茶廠環境衛生安全評鑑初審表」及識別標誌保管使用同意切結書函送農糧署辦理複審。
- (二)複評：7 月 15 日至 9 月 15 日，詳細時程另由農糧署訂定後函知各單位。

五、評鑑作業流程：



捌、評鑑指標

一、初評：

(一)茶園生產與加工之衛生安全管理作業-書面與資料查核(佔 40% 權重)：共計下列 4 小項，每小項各佔權重 25%。

1. 茶園生產管理是否進行記錄：依記錄內容詳實程度進行評定，無記錄者可查者(含收購茶菁之茶農生產記錄)，不給予星等，**本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)**，另該廠如係全職代工者，則本項不予評定。
2. 茶菁收購或進菁管制記錄：無記錄者可查者，不給予星等，並依記錄內容詳實程度進行評定。另該廠如係全職代工者，**本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)**。
3. 產品半年內農藥殘留檢驗合格報告書(含自主送驗或官方抽驗者)：未有檢驗合格報告書者，不給予星等。每一生產季自主送驗(或官方抽驗)合格，或辦理自主留樣者，給予最高 5 星等，餘依各廠生產季、規模及產量等給予 2 至 4 星等。
4. 茶廠或產品品質認證等相關證明：取得 ISO 或 HACCP 認證者最高給予 5 星等，取得產銷履歷驗證、產地證明標章申請、CAS 有機認證等其中一項者最高給予 3 星等，取得丙級製茶士最高給予 3 星等，二項以上者給予 4 星等。

(二)加工場所內部之環境衛生安全(佔 35% 權重)：計下列二大項，並依評鑑時現場是否正值加工作業，擇一進行評鑑，每一大項計有 5 小項評鑑內容，每小項各佔權重 20%。

1. 查核時正處加工作業者，進行以下項目評鑑：

(1)工作人員衣著應著整潔之工作專用衣鞋帽，不得有可能污染茶品之行為：加工過程參與人員有赤膊、赤腳、抽煙、飲食、嚼食檳榔或口香糖等情形者不給予星等，**本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)**。本項依實際參與人員對衛生安全之嚴謹度進行評定。

(2)加工作業過程是否落實茶菁不落地：加工中包括曬菁、炒菁、揉捻、乾燥等過程，茶菁均不得直接接觸地面，未符合者不給予星等，**本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)**。本項依實際對原料處理之衛生安全嚴謹度進行評定。

- (3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形：加工場所內供作其他非茶葉加工使用，現場有堆放農藥、肥料、農機具、食物、飲料、農業資材、垃圾、不屬於茶葉加工所需之物品或其他可能造成污染產品之物品等情形者，不給予星等，並依實際廠區內相關設備與器具是否適當配置、作業動線交叉汙染管制情形，對環境衛生安全管制嚴謹度進行評定。
- (4)加工作業場地及機具設備應維持清潔：加工場地及機具留有污水、泥沙、油漬、昆蟲殘體、加工後殘存之茶茸毛、殘葉、茶枝、梗等積垢及其他非茶菁原料加工所產生之污染物等情形者，不給予星等，並依場地與設備器具衛生安全維護之清潔度進行評定。
- (5)瓦斯油料等能源與加工廠區隔且具基本消防設備與防護措施：未能與加工現場適當區隔者，不給予星等，並依現場對公共安全維護及管制作為嚴謹度進行評定。

2. 查核時未有加工作業者進行以下項目評鑑：

- (1)加工機具設備應保持清潔：機具設備上留有灰塵、茶茸毛、枝、梗、殘葉、油漬、油泥及其他茶菁原料以外之污染物並有長期積垢等情形者，不給予星等，本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)。本項依現場設備器具衛生安全維護之清潔度進行評定。
- (2)加工作業場地應維持清潔：加工現場之地板、天花板、牆角有蓄積灰塵、茶茸毛、枝、梗、殘葉、油漬、油泥、水漬、垃圾、昆蟲殘體等污染物等並有長期積垢情形者，不給予星等，本小項如未列有星等者，則該廠之綜合評鑑不給予星等(即不予評鑑)。本項依現場環境衛生安全維護之清潔度進行評定。
- (3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形：加工場所內供作其他非茶葉加工使用，現場有堆放農藥、肥料、農機具、食物、飲料、農業資材、垃圾、不屬於茶葉加工所需之物品或其他可能造成污染產品之物品等情形者，不給予星等，並依實際廠區內相關設備與器具是否適當配置、作業動線交叉汙染情形，對環境衛生安全管

制嚴謹度進行評定。

(4)相關機具、設備、加工所需物品應清潔、清理，有存放定位及污染防範措施：筴蓆、布球巾、機具散落或其他加工所需工具材料等未有定位者且未定期清潔清理，不給予星等，並依現場對相關加工設備、物品之清潔、清理、存放情形及污染防患措施進行評定。

(5)瓦斯油料等能源與加工廠區隔且具基本消防設備與防護措施：未能與加工現場適當區隔者，不給予星等，並依現場對公共安全維護與管制作為嚴謹度進行評定。

(三)加工場所外部之環境衛生安全（佔 25% 權重）：本大項計 3 小項評鑑內容，每小項各佔權重 33%。

1. 曬菁場地應隨時保持清潔，應遠離或管制會造成茶菁污染的污染源：曬菁場或加工現場接鄰之開放場地有泥濘、油污、垃圾、禽畜與動植物殘體糞便、長期積水生苔、作業時車輛進出無適當管制等情形者，不給予星等，並依現場對清潔衛生維護與污染源管制作為嚴謹度進行評定。

2. 廠區外圍環境空氣及動植物污染源情形與管控：廠房四週泥濘塵土飛揚、垃圾散落、氣味汙濁、排水溝淤積等情形者，不給予星等，並依現場對清潔衛生維護與污染源阻絕作為嚴謹度進行評定。

3. 廁所、餐廳、休息室應與加工場隔離或管制：廁所、餐廳、休息室等非作業區與室內萎凋、發酵、炒菁、揉捻、乾燥、包裝等作業區，未有區隔者不給予星等。

二、複評：除依初審內容再進行評鑑外(權重 50%)，並由複評委員以詢答方式針對原料衛生安全管制、公共安全與環境衛生維護、污染管制及製茶場所建物具合法使用執照等作為(權重 50%)進行綜合評定。

玖、識別標誌授權使用

一、本識別標誌由農糧署補助設計製作，並依評鑑結果授權各製茶廠懸掛使用，各使用單位應先行簽立保管與使用同意切結書(如附表 1)，並負保管之責，如有遺失應自費再製。

二、識別標誌應懸掛於原接受評鑑加工場所之醒目處，不得借予其他製茶廠或於非原接受評鑑加工場所懸掛，如違反且經勸告仍未改善者，則由所轄縣市政府強制收回，並函報農糧署公告之。

- 三、於識別標誌使用期間，製茶廠如有被查驗出茶品違反農藥殘留規定者，除由所轄縣市政府依「農藥管理法」查處外，應列為追蹤查驗對象，不定期進行衛生安全查驗，如連續二次農藥殘留違規者，則由所轄縣市政府強制收回；另發生重大食安、消費糾紛嚴重影響衛生安全製茶廠品牌聲譽者，本署及地方政府得暫時終止本識別標誌授權並函報農糧署公告之。

拾、獎勵：

一、全國性之行銷宣傳活動：

1. 預計挑選最優秀之 30~40 家製茶廠，暫訂於本（112）年 11-12 月間假臺北市南港展覽館舉辦「2023 臺灣國際茶業博覽會」開幕當天表揚並授予本識別標誌。
 2. 由主辦單位將針對入選製茶廠，且具有小包裝產品末端行銷事實者，予以協助下列行銷工作：
 - (1)補助參與「2023 臺灣國際茶業博覽會」之專區展示(售)所需攤位與設備租金費用。
 - (2)公布於「優質茶葉產銷資訊網」以協助行銷。
 - (3)媒體宣傳或雜誌專刊之專文介紹(依實際招標履約內容執行)。
 - (4)可參加農糧署辦理之輔導茶品包裝設計計畫，協助改善包裝。
- 二、各縣市政府辦理識別標誌授頒儀式與行銷推廣活動：由各縣市政府安排適當場合、地點進行標誌授頒與行銷推廣活動。

製茶廠評鑑活動與識別標誌保管使用同意切結書

本人同意以下事項：

- 一、同意並遵守製茶廠衛生安全評鑑分級活動相關規定。
- 二、同意本評鑑活動最後評鑑分級結果。
- 三、同意相關資料，包括製茶廠名稱、地址、負責人姓名、聯絡方式等公布於政府公開網站。
- 四、確實保管識別標誌，並懸掛於原接受評鑑之製茶加工場所內，如有遺失願自費再製。
- 五、倘有違評鑑與標誌使用相關規定，同意繳回本識別標誌並接受違規公告。

此致

_____縣政府

製茶廠(所)名稱：

負責人(簽章)：

中華民國

年

月

日

附錄二

製茶廠登錄編碼代碼編訂表

第 1 碼 (英文碼)	第 2、3 碼(數字碼)							
	鄉、鎮 市、區	代碼	鄉、鎮 市、區	代碼	鄉、鎮 市、區	代碼	鄉、鎮 市、區	代碼
A= 台北市	中正區	01	松山區	04	信義區	07	內湖區	10
	大同區	02	大安區	05	士林區	08	南港區	11
	中山區	03	萬華區	06	北投區	09	文山區	12
B= 台中市	豐原區	01	和平區	09	龍井區	17	西區	25
	東勢區	02	潭子區	10	霧峰區	18	北區	26
	大甲區	03	大雅區	11	太平區	19	北屯區	27
	清水區	04	石岡區	12	大里區	20	西屯區	28
	沙鹿區	05	外埔區	13	新社區	21	南屯區	29
	梧棲區	06	大安區	14	中區	22		
	后里區	07	烏日區	15	東區	23		
	神岡區	08	大肚區	16	南區	24		
E= 高雄市	仁武區	01	橋頭區	08	林園區	15	杉林區	22
	大社區	02	梓官區	09	鳥松區	16	甲仙區	23
	岡山區	03	彌陀區	10	大樹區	17	桃源區	24
	路竹區	04	永安区	11	旗山區	18	那瑪夏	25
	阿蓮區	05	湖內區	12	美濃區	19	茂林區	26
	田寮區	06	鳳山區	13	六龜區	20	茄萣區	27
	燕巢區	07	大寮區	14	內門區	21		
F= 新北市	萬里區	01	雙溪區	09	三峽區	17	五股區	25
	金山區	02	貢寮區	10	樹林區	18	八里區	26
	板橋區	03	新店區	11	鶯歌區	19	淡水區	27
	汐止區	04	坪林區	12	三重區	20	三芝區	28
	深坑區	05	烏來區	13	新莊區	21	石門區	29
	石碇區	06	永和區	14	泰山區	22		
	瑞芳區	07	中和區	15	林口區	23		

	平溪區	08	土城區	16	蘆洲區	24		
G= 宜蘭縣	宜蘭	01	壯圍	04	三星	07	冬山	10
	頭城	02	員山	05	大同	08	蘇澳	11
	礁溪	03	羅東	06	五結	09	南澳	12
H= 桃園市	中壢	01	新屋	05	八德	09	蘆竹	13
	平鎮	02	觀音	06	大溪	10		
	龍潭	03	桃園	07	復興	11		
	楊梅	04	龜山	08	大園	12		
J= 新竹縣	竹北	01	關西	05	五峰	09	峨眉	13
	湖口	02	芎林	06	橫山	10		
	新豐	03	寶山	07	尖石	11		
	新埔	04	竹東	08	北埔	12		
K= 苗栗縣	苗栗	01	後龍	06	南庄	11	三灣	16
	苑裡	02	卓蘭	07	頭屋	12	獅潭	17
	通霄	03	大湖	08	三義	13	泰安	18
	竹南	04	公館	09	西湖	14		
	頭份	05	銅鑼	10	造橋	15		
M= 南投縣	南投	01	埔里	05	水里	09	鹿谷	13
	中寮	02	仁愛	06	魚池	10		
	草屯	03	名間	07	信義	11		
	國姓	04	集集	08	竹山	12		
N= 彰化縣	彰化	01	和美	08	大村	15	竹塘	22
	芬園	02	伸港	09	埔鹽	16	二林	23
	花壇	03	員林	10	田中	17	大城	24
	秀水	04	社頭	11	北斗	18	芳苑	25
	鹿港	05	永靖	12	田尾	19	二水	26
	福興	06	埔心	13	埤頭	20		
	線西	07	溪湖	14	溪州	21		
P= 雲林縣	斗六	01	北港	06	二崙	11	臺西	16
	斗南	02	古坑	07	崙背	12	元長	17
	虎尾	03	大埤	08	麥寮	13	四湖	18

	西螺	04	莿桐	09	東勢	14	口湖	19
	土庫	05	林內	10	褒忠	15	水林	20
Q= 嘉義縣	民雄	01	大林	06	東石	11	水上	16
	新港	02	大埔	07	太保	12	義竹	17
	中埔	03	番路	08	六腳	13	布袋	18
	竹崎	04	溪口	09	阿里山	14		
	梅山	05	朴子	10	鹿草	15		
U= 花蓮縣	花蓮	01	壽豐	05	瑞穗	09	富里	13
	新城	02	鳳林	06	萬榮	10		
	秀林	03	光復	07	玉里	11		
	吉安	04	豐濱	08	卓溪	12		
T= 屏東縣	屏東	01	鹽埔	10	林邊	19	瑪家	28
	潮州	02	高樹	11	南州	20	泰武	29
	東港	03	萬巒	12	佳冬	21	來義	30
	恆春	04	內埔	13	琉球	22	春日	31
	萬丹	05	竹田	14	車城	23	獅子	32
	長治	06	新埤	15	滿州	24	牡丹	33
	麟洛	07	枋寮	16	枋山	25		
	九如	08	新園	17	山地門	26		
	里港	09	崁頂	18	霧臺	27		
V= 台東縣	臺東	01	卑南	05	池上	09	太麻里	13
	綠島	02	鹿野	06	東河	10	金峰	14
	蘭嶼	03	關山	07	成功	11	大武	15
	延平	04	海端	08	長濱	12	達仁	16
Z= 連江縣	南竿	01						
C= 基隆市								
D= 台南市								
I= 嘉義市								
O= 新竹市								

W= 金門縣								
X= 澎湖縣								

日期：____年____月____日

製茶廠：_____登錄號：_____座標：X_____Y_____

項 目	評定等級	備註
一、茶園生產與加工之衛生安全管理作業-書面與資料查核(權重:40%)		
1. 生產過程控管—茶園生產管理是否進行記錄。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
2. 量的控管—茶菁收購或進菁管制記錄。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
3. 質的控管—產品半年內農藥殘留檢驗合格報告書（含自主送驗或官方抽驗者）。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
4. 茶廠或產品品質認證等相關證明。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
二、加工場所內部之環境衛生安全：(共二大項，擇一項進行評鑑，權重:35%)		
1. 查核時正處加工作業者進行以下項目評鑑：		
(1)工作人員衣著應著整潔之工作專用衣鞋帽，不得有可能污染茶品之行為。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(2)加工作業過程是否落實茶菁不落地。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(4)加工作業場地及機具設備應維持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(5)瓦斯油料等能源與加工廠區隔且具基本消防設備與防護措施。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
2. 查核時未有加工作業者進行以下項目評鑑：		
(1)加工機具設備應保持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(2)加工作業場地應維持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(4)相關機具、設備、加工所需物品應清潔、清理，有存放定位及污染防範措施。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(5)瓦斯油料等能源與加工場區隔且具防護措施，並有消防設備。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
三、加工場所外部之環境衛生安全：(權重:25%)		
1. 曬菁場地應隨時保持清潔，應遠離或管制會造	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	

成茶菁污染的污染源。		
2. 廠區外圍環境空氣及動植物污染源情形與管控。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
3. 廁所、餐廳、休息室應與加工場隔離或管制。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
綜合評鑑等級（依權重分配評鑑星等結果非屬整數時，由評鑑人整體權衡後依整數評定星等）	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	

評鑑單位和姓名(簽名)：_____

製茶廠：_____ 登錄號：_____

項 目	評定等級	備註
一、茶園生產與加工之衛生安全管理作業-書面與資料查核(權重:40%)		
1. 生產過程控管—茶園生產管理是否進行記錄。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
2. 量的控管—茶菁收購或進菁管制記錄。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
3. 質的控管—產品半年內農藥殘留檢驗合格報告書（含自主送驗或官方抽驗者）。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
4. 茶廠或產品品質認驗證等相關證明。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
二、加工場所內部之環境衛生安全：(共二大項，擇一項進行評鑑，權重:35%)		
1. 查核時正處加工作業者進行以下項目評鑑：		
(1)工作人員衣著應著整潔之工作專用衣鞋帽，不得有可能污染茶品之行為。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(2)加工作業過程是否落實茶菁不落地。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(4)加工作業場地及機具設備應維持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(5)瓦斯油料等能源與加工廠區隔且具基本消防設備與防護措施	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
2. 查核時未有加工作業者進行以下項目評鑑：		
(1)加工機具設備應保持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(2)加工作業場地應維持清潔。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(3)加工場所不得供做與茶品加工無關之用途，製茶機具設備配置與作業情形。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(4)相關機具、設備、加工所需物品應清潔、清理，有存放定位及污染防範措施。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
(5)瓦斯油料等能源與加工廠區隔且具基本消防設備與防護措施。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
三、加工場所外部之環境衛生安全：(權重:25%)		

1. 曬菁場地應隨時保持清潔，應遠離或管制會造成茶菁污染的污染源。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
2. 廠區外圍環境空氣及動植物污染源情形與管控。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
3. 廁所、餐廳、休息室應與加工場隔離或管制。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
四、由複評委員以詢答方式針對原料衛生安全管制、公共安全與環境衛生維護、污染管制及製茶場所建物具合法使用執照等作為進行綜合評定。	☆ ☆ ☆ ☆ ☆	
綜合評鑑等級（依權重分配評鑑星等結果非屬整數時，由評鑑人整體權衡後依整數評定星等）	☆☆☆☆☆	

評鑑人(簽名)：_____