

小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊



指導單位:  衛生福利部食品藥物管理署

執行單位:  財團法人中華穀類食品工業技術研究所

序

近年來烘焙食品廣受國人的喜愛，使烘焙產業得以蓬勃發展。由於國人消費習慣大多喜歡購買當天現烤現做之新鮮烘焙產品，並於1-2天內食畢，因此，傳統小型烘焙店在國內烘焙食品產業扮演舉足輕重角色。

相較於規模較大且具有工廠登記證的大型烘焙食品廠，台灣傳統小型烘焙業者，如前店後廠型之業者，其經營型態與管理方式與大廠截然不同，產品樣多量少，往往無法兼顧原料、製程及加工環境等衛生安全之管理。為有效推動國內傳統小型烘焙店食品衛生安全管理，降低烘焙食品製造過程之危害風險，本署委託中華穀類食品工業技術研究所，輔導傳統小型烘焙店符合食品良好衛生規範(GHP)，並強化業者落實衛生自主管理機制。期望受輔導業者可做為小型烘焙店衛生管理種子向下扎根，進而擴大自主管理效應，帶動小型烘焙店脫胎換骨，提升我國烘焙產業衛生品質及形象。

本手冊是依據烘焙業者輔導過程中業者經常發生的缺失，以實務照片配上簡潔的說明，將其彙集成冊，不論是執行衛生稽查業務的衛生局同仁或是從事烘焙食品的業者均能迅速掌握GHP執行的重點，期許業者能依循本手冊之內容，維護民衆之飲食衛生安全。



署長
黃明功 謹識
中華民國102年12月

CONTENTS 目 錄

前言

1

Q1、小型烘焙店如何選擇良好的原料、物料及食品添加物？

2

Q2、良好的原料、物料及食品添加物應如何貯放？

5

Q3、烘焙產品製程衛生管理應注意那些項目？

8

Q4、良好的烘焙產品販售時需注意那些事項？

16

Q5、個人衛生應注意那些項目？

19

Q6、病媒防治應注意那些項目？

21

Q7、清潔消毒用品管理應注意那些項目？

23

結語

23



前 言

烘焙食品一直受到消費者喜愛，每當產品出爐時間，消費者蜂擁而至，迫不及待享受美味的產品。市面上常見的烘焙食品種類繁多，包括：麵包、蛋糕、西式點心及餅乾等，因為種類多、品項複雜，使用的原料也多，烘焙業者都希望能選用最好的原料及生產設備來生產最好的產品，並且符合食品法規的要求。

要如何選擇良好的原、物料及食品添加物？製程衛生需注意那些？要如何才能符合法規的要求等問題經常困擾烘焙業者，因此食品藥物管理署於本(102)年度委託中華穀類食品工業技術研究所執行「傳統小型烘焙店衛生自主管理與輔導計畫」，輔導傳統小型烘焙店落實食品良好衛生規範(GHP)。業者經過輔導後，無論是在原、物料、食品添加物之來源及安全性與倉儲管理、產品製程衛生管理、販售區衛生管理及人員衛生管理等方面均能有效改善，因此將這些實務經驗彙集成本手冊，可協助各縣市政府衛生單位針對業者常發生之缺失進行稽查，且對於全國相關烘焙業者在執行GHP時亦能有所依循。

值此食品安全與衛生為大眾注目焦點的同時，讓我們由這本手冊開始，一起努力貫徹執行食品良好衛生規範(GHP)，共同為保障大眾食的安全而努力。

Q1、小型烘焙店如何選擇良好的原料、物料及食品添加物？

1. 原、物料

		食品廠有限公司		單據編號：			
		<u>送貨明細單</u>					
出貨日期：102年8月23日		業務：		統一編號：			
客戶名稱：中華穀類食品工業技術研究所*		客戶編號：CP		發票號碼：NG3897-			
寄信地址：24941新北市八里區下罟村12之6號*匯款(不寄帳單)		連絡人：		電話：2610-1010			
送貨地址：24941新北市八里區下罟村12之6號		電話：					
序號	產品編號	產 品 名 稱	數 量	單 位	單 價	金 領	客戶簽章
1	SPB0006	生紅餡 請冷凍	4.500	公斤			
2	SPB0005	生白餡 請冷凍	5.000	公斤			

●購買原物料時應保留送貨明細單，以利追溯來源。



如何選擇：

- (1) 向大型或有信用之供應商採購。
- (2) 保留送貨明細單，以利追溯來源。
- (3) 進貨時應進行驗收，以確認是否符合採購規格，且為「食品級」原、物料。
- (4) 注意包裝外表之完整性，且標示是否符合法規。
- (5) 注意有效日期，倉庫管理採先進先出原則。
- (6) 低溫產品應注意進貨溫度。

●選購原料時應注意標示及產品品質是否符合衛生法規。



●原料包裝袋外表應依規定標示。

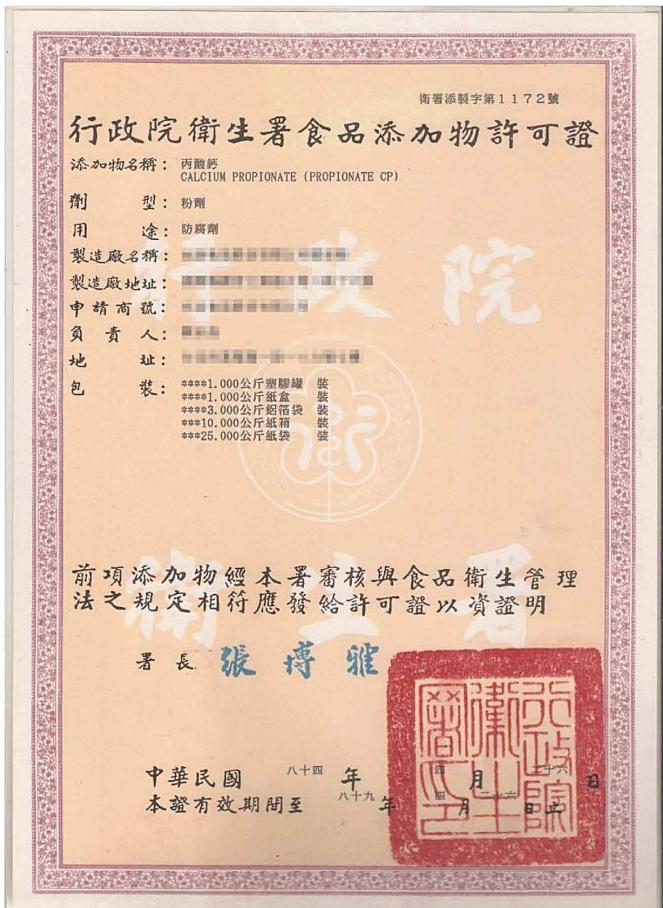
●有效日期應直接打印於包裝袋上。



●購買與食品直接接觸的內包材，需注意包材之完整性，並向包材供應商索取「材質試驗」及「溶出試驗」報告。

2. 食品添加物

食品添加物要有許可證



●食品添加物許可證正面。

1. 購買食品添加物時應向供應商索取食品添加物許可證影本。
 2. 食品添加物標籤應注意事項：
 - (1) 應有「食品添加物」字樣
 - (2) 標籤標示資訊應與食品添加物許可證一致，如：
 - 食品添加物許可字號
 - 食品添加物名稱
 - 用途
 - 申請商號
 - 重量或容量
 - 有效日期



- 食品添加物許可證背面。
- 需注意許可證展延之有效日期。



丙酸鈣

類別：食物添加物
用途：防腐劑
成份：丙酸鈣
重量：1KG±5%

使用範圍：本品可使用於麵包、蛋糕、糕點，用量以PROPIONATE ACID計為2.5g/kg以下

使用限制：限於食品製品或加工必須時使用

保存條件：存放陰涼乾燥處

許可字號：衛署添製字第1172號

產地：中國大陸

保存期限：2年

有效日期：

營養標示(每100公克)	
熱量	0大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	0公克
鈉	0毫克

4 719850 770662

● 食品添加物標示籤。

食品藥物管理署(TFDA)網站可查詢食品添加物許可證資料，查詢網址：
<https://consumer.fda.gov.tw/Food/FoodAdd.aspx?nodeID=161>



掃描QR code就可以看到！

The screenshot shows the TFDA website's search interface for food additives. It includes fields for license number, product name, manufacturer, components, and Chinese characters. Below the search area is a table displaying a single record:

許可證	衛署添製字 衛署添製字 001172
中文品名	丙酸鈣
英文品名	CALCIUM PROPIONATE (PROPIONATE CP)
審核日期	840426
有效日期	1040426
製造商名稱	[REDACTED]
申請商名稱	[REDACTED]
申請商電話	[REDACTED]
劑型	乾劑
用途1	防腐劑
用途2	
審核文件	
製造商證明	
成分	CALCIUM PROPIONATE,

食品添加物登錄制度已上路，可上TFDA「非登不可」網站查詢食品添加物登錄資料，網址：<http://fadenbook.fda.gov.tw/FDA/Default.aspx>



食品添加物業者及產品登錄資料查詢

公司名稱	<input type="text"/>	公司型態	<input type="button" value="製造"/>
公司地址	<input type="text"/>	用途分類	<input type="button" value="全部"/>
產品名稱(中英文)	<input type="text"/>	<input type="radio"/> 全部 <input type="radio"/> 單方 <input type="radio"/> 複方 <input type="radio"/> 香料	
<input type="button" value="查詢"/>			

掃描QR code就可以看到！

公司名稱	公司型態	公司地址	中文品名	英文品名	分類	型態
國產,販賣		丙酸鈣	CALCIUM PROPIONATE (PROPIONATE CP)	防腐劑		
國產,販賣		丙酸鈉	SODIUM PROPIONATE (PROPIONATE SP)	防腐劑		
國產,販賣		永銓優保	YOUR POWER	品質改良劑		
國產,販賣		吉利 A	JELLY A	粘稠劑		
國產,販賣		吉利 T	JELLY T	粘稠劑		
國產,販賣		合成膨脹劑	BAKING POWDER S	膨脹劑		
國產,販賣		合成膨脹劑 P	BAKING POWDER P	膨脹劑		
國產,販賣		合成膨脹劑 Q	BAKING POWDER Q	膨脹劑		
國產,販賣		合成膨脹劑 V	BAKING POWDER V	膨脹劑		
國產,販賣		汎劑一 9 0 0 0	F-9000	品質改良劑		

- 本網頁將在未來配合政府公告強制實施業者登錄，會與食品業者登錄平台進行整併，請業者留意，並上網查詢最新資訊。



Q2、良好的原料、物料及食品添加物應如何貯放？

1. 常溫原、物料貯放管理



●倉庫內物品應分類貯放於棧板或貨架上，並保持良好通風。



●雞蛋應儲放於低溫或冷藏區域，以維持其新鮮度。●未使用之包材，儲放時應妥善包裝。



●倉庫應設置溫度計，並確實記錄溫度。



○○食品股份有限公司

溫溼度紀錄表

地點：		溫濕度計編號：				年 月	
日期	時間	溫度 (°C)	濕度 (%)	記錄者	時間	溫度 (°C)	濕度 (%)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							



2. 低溫原料貯放管理



●需注意冷藏庫溫度應為0~7°C，冷凍庫溫度應為-18°C以下，並確實記錄溫度。



●冷藏(凍)庫空間有限，應使用層架分類儲放，保持良好對流空間。

3. 食品添加物之貯放管理

○○食品股份有限公司

專冊

食品添加物管理紀錄表

專人

食品添加物名稱：

許可證字號：

入出庫日期	有效日期或批號	入庫量	出庫量	庫存量	倉管簽核	備註



●食品添加物應採專冊、專人、專櫃(3專)管理制度。

Q3、烘焙產品製程衛生管理應注意那些項目？

1. 生產區環境管理



●生產區通風應良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。

出風口不應積附粉垢



●食品暴露之正上方通風口應定期清理並保持清潔。



●地面應保持清潔不得有納垢、破損或積水情形。



●天花板應隨時保持平整。

2. 生產區設備、器具及作業台之管理



●食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。



3. 原料貯放管理



- 大包裝原料拆封後無法一次使用完畢時，可使用桶子盛裝，並加蓋保存；如使用原包裝袋貯放時應將袋口密封，並注意貯放環境是否會有污染源。



● 冷藏(凍)原料於進貨或使用完後，應立即放回冷藏(凍)庫，以維持其新鮮度。



● 已拆封之原料放入冷藏(凍)庫時應加蓋以避免污染，並標示貯放日期及產品名稱。

● 生鮮原料與即食原料於冷藏時應分別貯放，以避免交叉污染。

4. 製程及操作管理



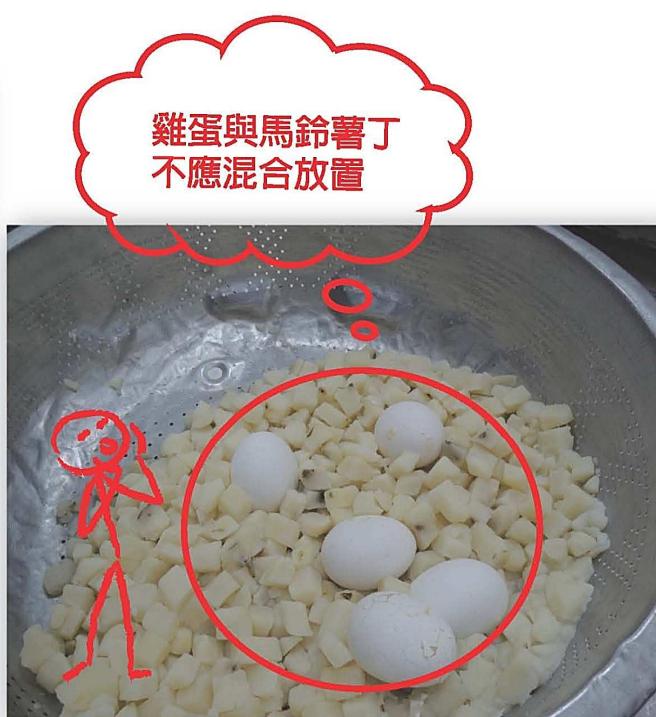
● 生麵糰的成型與麵包的後加工應使用不同的工作台，以避免生熟食交叉污染。



● 烘焙食品之冷卻作業應有防止生熟食交叉污染之措施與設備。而風扇也需保持清潔。



● 烘焙食品後加工作業區應保持清潔，高污染的雞蛋應置於低溫處或原料冷藏庫。



● 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品，應有防止交叉污染之措施，否則不可與原料、半成品或成品一起貯存。

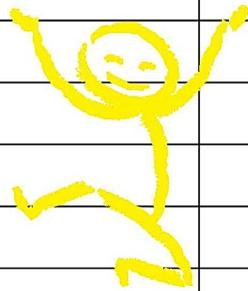
5. 建立食品添加物重複檢核制度

○○食品股份有限公司

食品添加物複核紀錄表

產品名稱：

年 月 日



- 食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。
 - 秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並做成紀錄。

6. 水塔、蓄水池應定期清理

○○食品股份有限公司

蓄水池清理紀錄表

清理日期	清理情形	清理者	確認者	備註

- 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，且每年至少清理一次並做成紀錄。

7. 抹布管理



● 應備齊數量足夠的清潔抹布。



使用過的抹布
不應隨意放置



抹布不應置於機台晾乾

● 抹布應置於固定地方晾乾，勿置於機台上。

● 抹布使用後應集中放置並進行徹底洗淨。

烘焙業者擦拭機器設備、桌面、切刀、抹刀、夾子及托盤等時，須使用清潔的抹布，其有效殺菌清潔方式如下：

1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏100°C之沸水，煮沸時間5分鐘以上(毛巾、抹布等)或1分鐘以上(餐具)。
2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏100°C之蒸汽，加熱時間10分鐘以上(毛巾、抹布等)或2分鐘以上(餐具)。
3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏80°C以上之熱水，加熱時間2分鐘以上(餐具)。
4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於200 ppm，浸入溶液中時間2分鐘以上(餐具)。
5. 乾熱殺菌法：以溫度攝氏110°C以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上(餐具)。

8. 自主衛生查核表

小型烘焙業者衛生自主查檢表

查檢日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

類別	檢查項目	判定							備註
		一	二	三	四	五	六	日	
廠房衛生	四周環境是否清潔。禽畜、寵物等是否已管制。								
	通風應良好，無不良氣味，空調通風口保持清潔。								
	廠房之排水系統(排水道等)不得嚴重積水、滲漏、淤泥、污穢破損或有病媒出沒痕跡(例如老鼠、蟑螂及蒼蠅等)。								
人員衛生	工作人員於工作前應洗淨雙手，且不得蓄留指甲、塗指甲油、上妝及配戴飾品(如戒指、耳環、手環、手鍊、手錶等)。工作人員上班前應確認健康是否有異狀，手部是否無皮膚病、出疹、膿瘡、外傷等。								
	工作人員必須穿戴整潔工作衣帽，必要時戴口罩。個人衣物及私人用品不得帶入食品作業場所。								
	工作中不得抽菸、飲食、嚼檳榔或口香糖或其他污染食品之行為。								
	非作業人員進入食品作業場所是否有管理。								
食品作業場所	機械設備(過篩機、混合攪拌機、成型機、發酵箱、烤爐、冷卻風扇、包裝機及冷凍冷藏櫃等)與器具使用前應確認其清潔，使用清洗後應保持清潔。設備器具不得直接置放於地面。								
	天花板、牆壁、地板、門窗是否保持清潔乾淨，無塗層剝落、破損或蜘蛛網，地面是否積水。								
	產品冷卻區是否清潔。								
	垃圾桶及廚餘桶是否有加蓋，廢棄物是否已清除。								
販賣區	是否有病媒出沒的痕跡(例如老鼠、蟑螂、蒼蠅等)。病媒防治使用之藥劑應符合主管機關之規定方可使用，不得污染食品。								
	以奶油、布丁、果凍及餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等產品是否有置於冷藏櫃。								
	產品冷藏櫃是否保持清潔，櫃內溫度是否保持在攝氏 7°C 以下凍結點以上，並有紀錄。								
	選購產品之夾子及盛盤是否保持清潔並定時更換。								
倉庫	販賣區域之環境是否清潔。								
	販賣區域光線是否充足，且光源不至改變食品顏色。燈管無損壞，燈罩無破損或脫落；燈具、配管等外表清潔。								
	原物料(麵粉、油脂、糖、堅果仁、包裝袋等)及成品倉庫是否保持乾淨，擺放是否整齊且不得直接置放於地面。								
	倉庫貯存或已開封之原物料及成品不得有過期之現象，且應標示日期。使用後應將袋口封緊，避免異物侵入。								
	食品添加物是否有專人、專冊、專櫃管理。								
	物品是否使用棧板、貨架貯放，不得放置地面。								
	原材料是否有送貨單。使用剩餘原材料是否退還倉庫歸位。								
非食品處理區	冷凍櫃之溫度是否保持在攝氏 -18°C 以下，冷藏櫃(蛋品、鮮奶油、水果、肉品)是否保持在攝氏 7°C 以下凍結點以上，並有紀錄。								
	倉儲作業是否遵行先進先出之原則，並記錄溫度。								
	男、女更衣室是否整潔。								
	廁所內乾淨整潔、無異味，並有足夠衛生紙可使用。								
	廁所隨時保持清潔，不得有不良氣味。								
	清潔及消毒等化學物質及用具是否存放於固定場所，並妥善保管。								

判定說明：檢查合格請打「V」，不合格請打「X」，並將所見缺失填寫於「備註」欄內

主管：

檢查人：

●本表可供小型烘焙業者進行自我管理時使用。

Q4、良好的烘焙產品販售時需注意那些事項？

1. 販售時之防護措施（包裝或加蓋）



●販售烘焙食品時可使用個別包裝，避免烘焙食品污染。



●販賣未包裝之烘焙食品時，可置於陳列櫃中，並以透明塑膠膜覆蓋，可防止污染。



●販賣未包裝之烘焙食品時，也可使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備。

2. 販售冷藏(凍)產品之設備管理



●低溫販售產品須注意溫度，冷藏庫應為0~7°C，冷凍庫溫度應為-18°C以下，並應確實記錄溫度。

3. 夾子、托盤應定期清潔



●烘焙業者應提供清潔的夾子及托盤供顧客選取產品使用，且夾子及托盤使用後應清理再供下一位顧客使用。
●尖峰時段店內顧客多，未包裝的烘焙產品較易遭受汙染，產品應先進行妥善防護措施再行販售。

4. 客訴處理

○○食品股份有限公司

客訴處理紀錄表

編號：

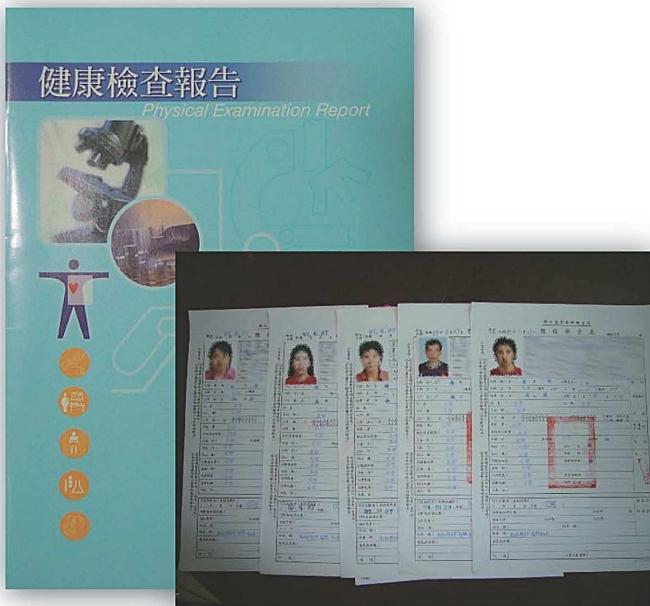
客戶名稱	聯絡電話	傳真號碼	
產品名稱	生產日期	受理人員	
客訴日期	回覆日期	結案日期	
客訴內容及異常現象	經辦人： 日期：		
原因分析	單位主管： 日期：		
矯正措施	單位主管： 日期：		
再發防止措施	單位主管： 日期：		
效果確認	單位主管： 日期：		

廠長：

- 發生消費者申訴案件時，應立即處理，找出發生的原因，尋求改善之道並做成紀錄，以供查核。

Q5、個人衛生應注意那些項目？

1. 健康檢查



2. 洗手方式及設備



●洗手設備應具備：

- ✓ 流動的自來水
- ✓ 洗手乳
- ✓ 指甲刷
- ✓ 乾手設備
- ✓ 洗手掛圖
- ✓ 手部消毒設備



- (1) 公司新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。
- (2) 人員僱用後每年應主動辦理健康檢查1次。
- (3) 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、瞼癟、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

廣告

食品從業人員 正確洗手步驟

1. 濕
用清水將雙手完全弄濕

2. 洗
均勻的抹上清潔劑

3. 刷
利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨

4. 搓
手心手背互相搓洗至少20秒

5. 沖
用清水將雙手澈底沖洗乾淨

6. 乾
用烘手機或紙巾將手擦乾

衛生福利部 Ministry of Health and Welfare

FDA 食品藥物管理署 Food and Drug Administration

●洗手掛圖下載網址：http://www.fda.gov.tw:8080/files/promotional/食品從業人員正確洗手步驟0823_1.jpg

3. 手部應確實消毒



- 作業人員作業前需洗手，並噴灑酒精(75%)進行消毒。
- 接觸不經加熱即可食用之食品時，應戴手套或將手部徹底洗淨及消毒，手套破損或受污染應立即更換。
- 手部不可留指甲、塗指甲油及配戴飾品(如手錶、戒指、耳環、手鐲及項鍊等)。

4. 應穿戴工作衣帽



- 作業人員應穿戴整潔工作衣、帽，頭髮需有效覆蓋，避免頭髮掉入產品中，另必要時應配戴口罩。

Q6、病媒防治應注意那些項目？



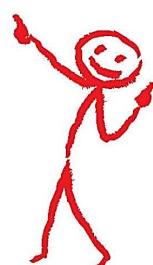
●對外出入門可加裝黃色防蟲簾防止病媒入侵。



●可加裝捕蚊燈以有效捕捉蚊蟲，避免高壓電將蚊蟲屍體彈到原料或產品中。



- 這些都是病媒侵入廠房的例證。
- 病媒防治三要素：
 1. 使病媒無法進入廠房；
 2. 病媒侵入後無法孳生；
 3. 病媒侵入後儘速消滅。



Q7、清潔消毒用品管理應注意那些項目？

○○食品股份有限公司

清潔消毒用品管理紀錄表

品名：

進/領料日期	領料量	進料量	結存量	領用者	管理者

- 清潔消毒用品亦應依照專人、專冊、專櫃進行管理。



- 清潔消毒用品都是化學藥品具有毒性，使用完後要歸位，不可隨便置放。

-----結 語-----

本手冊的製作是針對小型烘焙加工業者衛生操作常見問題，以圖片搭配文字做重點說明，並搭配業者在進行食品良好衛生規範(GHP)所需的紀錄表單，希望業者在百忙之中，能夠以輕鬆的方式在最短時間獲得最有用的資訊，並且可立刻用於工作上。

各位業者在執行食品良好衛生規範(GHP)如有遇到任何問題或是需要手冊內的紀錄表單，請來電(02)26101010分機256，我們會竭誠為大家服務。

小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署



地 址：台北市南港區昆陽街161-2號

電 話：(02)2787-8000

網 址：<http://www.fda.gov.tw/>

發 行 人：葉明功

審 核：方紹威、鄭維智、林蘭璣、張芳瑜

編 著：張正堯、張宏銘、許瑞瑱



出版年份：2013年12月

版 次：初版

執行單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

地 址：新北市八里區中山路三段223號

電 話：(02)2610-1010

傳 真：(02)2610-3351

網 址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

E - MAIL：cgpri01@ms13.hinet.net

G P N：1010203774

I S B N：978-986-04-0666-5(平裝)

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署



網 址：<http://www.fda.gov.tw/>