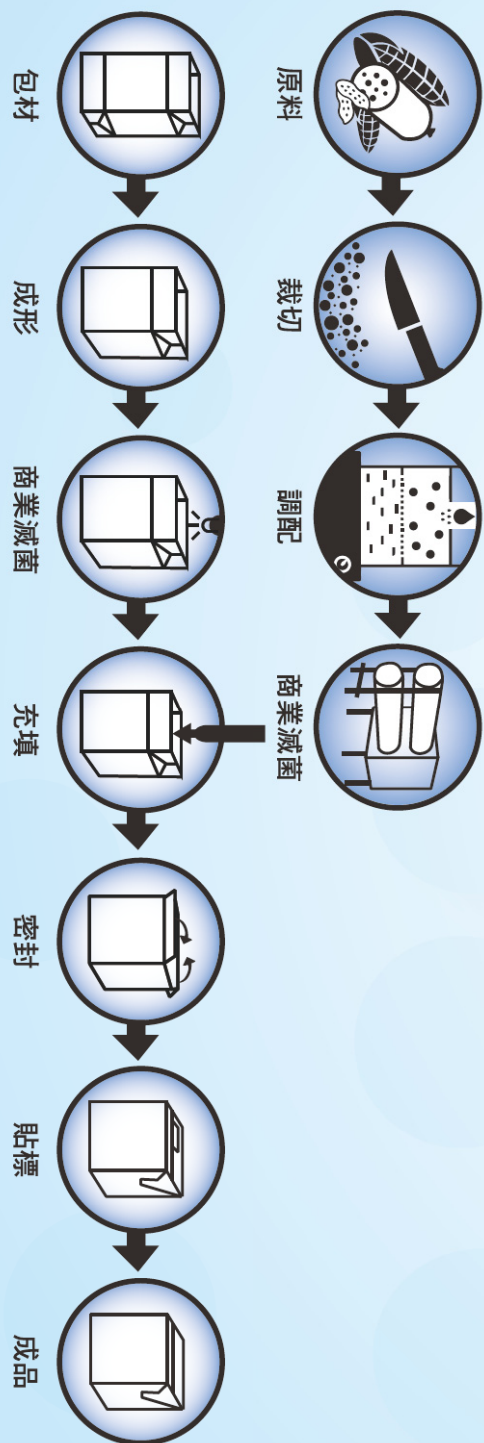




● 殺菌條件訂定篇 ●



以無菌加工及包裝食品簡易加工製程為例



食品藥物管理署
Food and Drug Administration



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

廣告

設備能力先確效

生產線系統功能測試

無菌加工及充填包裝設備之生產線，需先進行系統功能測試，以達商業滅菌之目的。

設備基本要件

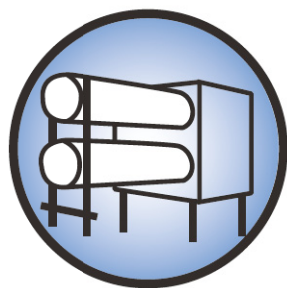
設備裝設場所、地址、無菌加工及充填包裝設備之線別、廠牌、型號、機台編號及序號等。

殺菌重要因子

1. 殺菌前置作業；
2. 產品殺菌保持管內溫度下降之處理；
3. 產品對產品熱交換器壓力異常處理；
4. 生產中監控和記錄方法，包含產品殺菌溫度控制、產品對產品之熱交換器及無菌儲存槽異常處理。

測試結果

無菌加工及充填包裝設備之功能可達商業滅菌之條件。



商業滅菌

殺菌條件應建立

產品殺菌值評估

依據生產線系統功能測試報告與生產上可能發生之變異種類、程序及各種變異之組合訂定無菌加工及包裝系統（含熱充填系統）產品之殺菌條件。

產品基本資料

1. 產品名稱與包裝型態；
2. 產品成分特性（如原料 pH 值、成品 pH 值、比重、黏度、酸化劑或酸性物質濃度等）。

殺菌重要因子

1. 無菌加工系統控制（廠牌／型號、保持管容量／內徑／長度、產能、殺菌操作溫度／殺菌設定溫度等）；
2. 無菌充填包裝系統控制（廠牌／型號、充填量等）。

測試結果

建立符合規範之殺菌條件，低酸性罐頭食品殺菌值 (F_0) 或酸化罐頭食品殺菌條件 (LSV)。



人員訓練需合格

人員資格

製造罐頭食品之工廠，應置專司殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員；

殺菌技術管理人員與低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員，應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應有訓練證明。

專業人員	訓練課程
殺菌管理人員	無菌加工及包裝技術管理班 (含熱充填寶特瓶)
殺菌操作人員	無菌加工及包裝設備操作班 (含熱充填寶特瓶)
密封檢查人員	罐頭密封完整品管班 (非金屬罐頭)
密封操作人員	無菌加工及包裝設備操作班 (含熱充填寶特瓶)

財團法人食品工業發展研究所為目前中央主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之訓練機構，目前開設之罐頭相關訓練課程如上表。