

麵製品衛生安全管理

麵面俱到

♥ 原料溯源 安全把關

- 1.採購進貨索取供應商進貨單據，原料批號日期應逐批記錄，每批原料應登錄庫存使用情形。
- 2.原料掌控要追溯，例如原料供應商檢驗報告、食品添加物許可證，複方食品添加物成分應確認來源。
- 3.選擇使用合法規定之食品添加物並確認來源，切勿添加防腐劑。

♥ 正確保存 溫度控制

- 1.麵製品貯存、運送及販賣，應冷藏於攝氏溫度7度以下，如置於常溫，以不逾3小時為限，以免微生物增殖造成產品腐敗。
- 2.麵製品宜有完整包裝，散裝產品應請消費者儘速食用。

♥ 業者登錄 由我做起

具工廠登記、商業登記或公司登記之食品業者及辦理營業登記之食品製造、加工業及經地方經建主管機關許可營業之攤（鋪）位使用人及攤販之販售業應申請登錄，始得營業。

(非登不可網站，<https://fadenbook.fda.gov.tw>)



FDA 衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare

廣告

麵製品冷藏選購

食時安心

♥ 細心選購麵製品

- 1.生麵(如陽春麵、水餃皮、餛飩皮等)及熟麵(如油麵、涼麵等)製品應優先購買從冷藏櫃取出販售的產品，安心又衛生。
- 2.認明販售麵製品業者應有冷藏櫃。
- 3.選購麵製品後，應立即放入冰箱冷藏，不可於室溫下擺置超過3小時，以免微生物增殖造成產品腐敗。
- 4.產品外觀、氣味要正常，切莫貪小便宜。
- 5.麵製品宜有完整包裝，散裝產品應儘速食用。
- 6.完整包裝麵製品應注意品名、內容物名稱、有效日期及廠商資訊等標示，飲食安全有保障。



衛生福利部食品藥物管理署 廣告
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare