

## 中式炊蒸食品製造業查驗結果分析

黃忠勝 陳銘在 王慈穗 陳美娟 林旭陽 鄭維智

衛生福利部食品藥物管理署北區管理中心

### 摘 要

為中式炊蒸食品安全衛生之管理，111-113年實施中式炊蒸食品製造業稽查，其中食品業者登錄情形、食品良好衛生規範準則及來源文件查核，皆符合相關規定；另查獲未投保產品責任保險、逾有效日期產品/原料、標示及檢驗等不符規定事項，違規業者已依法處辦。整體衛生管理雖已改善，未來仍可持續針對違規廠商及常見缺失加強查核，以期提升整體中式炊蒸食品製造業者自主管理能力與食品衛生安全，本研究結果提供中式炊蒸食品製造業者管理之參考。

**關鍵詞：中式炊蒸食品、食品良好衛生規範準則、查驗**

### 前 言

中式炊蒸食品多為食材隔水置於容器中加熱至沸騰成蒸氣，繼而以蒸氣令食物由生變熟之過程，而炊蒸食品種類多元，製程多樣、含水量高，加上臺灣氣候高溫且潮濕，倘未妥善保存易造成微生物孳生，或為求味美、多樣、多變及新穎，不當使用食品添加物有危害食品安全衛生疑慮。若為延長保存時間而使用食品添加物於該類食品，如防腐劑、色素及甜味劑等，業者應依照食品良好衛生規範(Good Hygiene Practice, GHP)準則<sup>(1)</sup>，加強原料驗收、製程衛生管理，且食品添加物之管理及使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」<sup>(2)</sup>規定；並加強成品品保，以確保產品符合「食品中微生物衛生標準」<sup>(3)</sup>。

GHP準則為構築食品衛生安全之基礎要求，涵蓋從業人員、作業場所、設施衛生管理與品保制度，透由中式炊蒸食品製造業稽查專

案查驗中式炊蒸食品製造業GHP落實情形。另業者應依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第9條第1項，不分業別及規模應保存5年內產品原材料、半成品及成品來源相關文件，例如發票、收據或憑證等，以應食安風險事件來源追溯；且為維護消費者知的權利，依食安法規定包裝及散裝食品標示應符合第22條、25條規定，如品名、內容物、食品添加物、牛(豬)肉及牛(豬)可食部位原料之原產地等標示；又為保障消費者權益，及發生食品衛生安全事件時給予消費者在食品消費行為上有更實質之保障，食安法第13條規定食品業者須投保產品責任保險；另業者也應落實食安法第7條自主管理，例如：確實控管食材來源、數量及倉儲管理，建立逾期或回收產品等廢棄物處理機制，避免發生產品或原料逾期違規情事。

為提升中式炊蒸食品製造業衛生安全管理替國人健康把關，規劃執行中式炊蒸食品製造業稽查專案，本文彙整中式炊蒸食品製造業查

核及產品抽驗結果，以具體瞭解中式炊蒸食品製造違規態樣及面臨問題，提供中式炊蒸食品製造業衛生管理之參考。

## 材料與方法

### 一、執行期程、查核對象及查核項目

由衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)規劃並聯合各地方政府衛生局於111-113年針對中式炊蒸食品製造業場域(包括包子饅頭類、麻糬類及麵龜壽桃類)，涵蓋工廠、製造場所及前店後場，共查核411家。查核項目為食品業者登錄情形、GHP、來源文件、產品責任保險、產品/原料合法性及標示等，並配合輿情滾動式調整查核項目。

### 二、抽樣檢驗

#### (一)抽樣規劃

依檢驗結果滾動檢討抽樣類別及檢驗項目，總計抽驗中式炊蒸產品734件，由地方政府衛生局自行檢驗；111年規劃抽樣業者自製產品(包子饅頭類、麵龜壽桃類及麻糬類)，檢驗12項防腐劑、著色劑、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、腸桿菌科及大腸桿菌。鑒

於111年食藥署邊境查驗發現輸入食品檢出甜味劑不符使用規定事件，且地方政府衛生局抽驗麵製品(黑糖饅頭)檢出不得使用之甜味劑，及考量麵龜壽桃類產品之製程衛生，爰自112年起增納抽驗「甜味劑」，及麵龜壽桃類微生物等2測項。嗣因民眾較少食用麵龜壽桃類，且該類食品僅於特定節慶製作，抽驗較為困難，故113年規劃抽驗包子饅頭類及麻糬類等2類自製產品，檢驗12項防腐劑、甜味劑及食品中微生物。

#### (二)檢驗方法

本計畫之檢驗皆依據衛生福利部公告方法及相關文獻資料執行，包含食品中防腐劑<sup>(4)</sup>、甜味劑<sup>(5)</sup>、著色劑<sup>(6)</sup>、金黃色葡萄球菌<sup>(7)</sup>、沙門氏桿菌<sup>(8)</sup>、單核球增多性李斯特菌<sup>(9)</sup>、腸桿菌科<sup>(10)</sup>、大腸桿菌<sup>(11)</sup>之檢驗方法。

## 結 果

### 一、查核結果

分析111-113年中式炊蒸食品製造業，查核不符規定事項如表一，共查獲有業者未投保產品責任保險4家(1.1%)，貯存逾有效日期產

表一、111-113年查核不符規定項目統計

年度	食品業者登錄 <sup>a</sup>		GHP		來源文件		產品責任保險 <sup>b</sup>	逾有效日期產品/原料	標示
	查核不合格數(%)	複查不合格數	查核不合格數(%)	複查不合格數	查核不合格數(%)	複查不合格數	不合格數(%)	不合格數(%)	不合格數(%)
111年	26 (19.4)	0	74 (53.2)	0	11 ( 7.9)	0	1 (0.8)	1 (0.7)	2 (1.4)
112年	35 (22.8)	0	93 (58.5)	0	31 (19.5)	0	1 (0.7)	3 (1.9)	2 (1.3)
113年	19 (17.1)	0	64 (56.6)	0	11 ( 9.7)	0	2 (1.9)	1 (0.9)	5 (4.4)
合計	80 (20)	0	231 (56.2)	0	53 (12.9)	0	4 (1.1)	5 (1.2)	9 (2.2)

<sup>a</sup>111、112及113年排除未辦理稅籍登記分別為5家、4家及2家

<sup>b</sup>111、112及113年排除未辦理稅籍登記分別為13家、12家及10家

不合格率：查核不合格家數/查核家數

品/原料者5家(1.2%)，產品標示(部分食品添加物未標示、內容物未由高至低依序標示等)不符規定9家(2.2%)；查核不符規定案件皆已依食安法處辦；另於食品業者登錄資訊情形、GHP及來源文件等結果，初查不合格率分別為20%、56.2%及12.9%，均經複查合格。

#### (一)食品業者登錄情形查核結果分析

查核411家業者於食品業者登錄平台所登錄情形，80家不符規定(20%)，其違規樣態為未依規定登錄或登錄資訊不完整，經地方政府衛生局命業者限期改正，均已複查合格。依各年度分析，初抽不合格率由112年22.8%下降為113年17.1%。

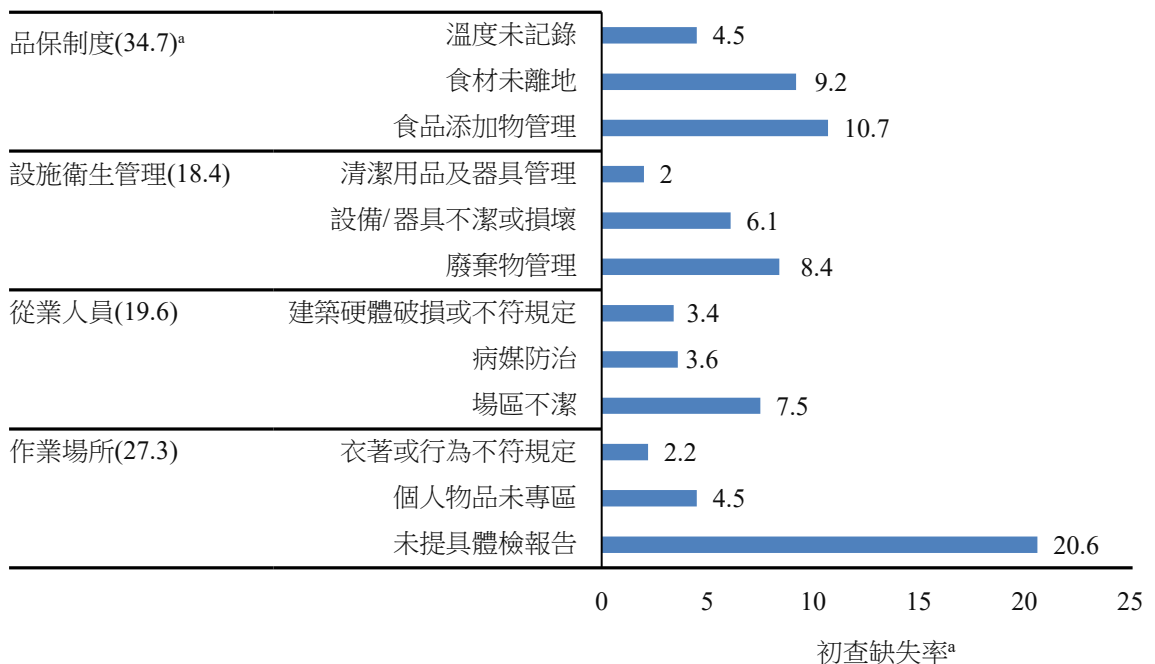
#### (二)查核實施GHP結果分析

111-113年依據103年公告訂定GHP查核，初查不合格率均達50%以上，平均56.2%，主要缺失為不符GHP第4條、第5條及第9條(圖一)，其中品保制度管理

缺失(34.7%)，包括食品添加物管理未落實、食材未離地及溫度未記錄等；次為從業人員管理缺失(27.3%)，包括未提具體檢報告、個人物品未專區貯置及作業中衣著或行為不符規定；再次為作業場所管理缺失(19.6%)，包括作業場區不潔、建築硬體破損及未適當防治病媒等；另設施衛生管理缺失(18.4%)包括廢棄物管理、設備/器具不潔或損壞、及清潔用品和器具管理等，查核所見缺失經地方政府衛生局命業者限期改正，皆已複查改正完竣。

#### (三)來源文件查核結果分析

依據食安法第9條第1項食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源相關文件。有12.9%未依規定保存來源文件，或文件應載明之資訊有缺漏，其中112年不符規定率19.5%，至113年下降為9.7%(表一)；違規業者經地方政府衛生局命其限期改



圖一、111-113年GHP之初查常見缺失項目及比率

<sup>a</sup>初查缺失率：該項初查不合格家次/總不合格家次

正，均已複查合格。另GHP附表三第1、19點，食品製造業者所建立相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應至少保存5年，仍有部分業者未依規定保存來源文件，或文件應載明之資訊多有缺漏，以致無法有效勾稽產品來源及流向。地方政府衛生局應加強輔導管理，透過檢視業者原材料、半成品及成品相關文件，督促其文件應確實填寫必備資訊，並應持續追蹤查核業者，以確保業者已依規定保存來源文件。

#### (四)標示查核結果分析

有9家(2.2%)製售食品標示不符規定，包括查獲4件食品內容物未依含量高低排列及展開、未標示食品添加物(甜味劑)3件，未標示豬肉原料原產地4件及未標示過敏原1件，違規產品由地方政府衛生局依食安法第52條第1項第3款命業者限期回收改正，違規業者依同法第47條裁罰。

#### (五)產品責任保險查核結果分析

本次查核有4家(1.1%)業者未依食安法第13條規定投保產品責任保險，依年度分析，111年及112年各有1家不合格，113年2家不符規定(表一)，違規業者已由地方政府衛生局依食安法第47條裁罰。

#### (六)逾有效日期產品/原料查核結果分析

查獲5家(1.2%)業者貯存逾有效日期產品/原料(表一)，以112年3家最多，分別為烹調用檸檬風味水、巧克力香精及紫薯粉等產品，違規業者及產品由地方政府衛生局分別依食安法第44條及52條裁罰及沒入銷毀；又查貯存逾有效日期產品/原料違規業者之現場GHP實施結果，有3家業者於倉儲管理不符規定，地方政府衛生局命業者限期改正，經複查已改正完竣。

## 二、抽驗結果

111-113抽驗734件中式炊蒸成品，有11件不符規定，包含防腐劑類4件、甜味劑6件、

微生物類1件如表二；其中檢驗食品添加物734件，有10件不合格(防腐劑類4件及甜味劑6件)，占1.4%；麻糬類有4件防腐劑(苯甲酸或己二烯酸)超出限量標準，及6件包子饅頭類檢出不得使用甜味劑-環己基(代)磺醯胺酸鹽，皆已依法裁罰；檢驗微生物共711件，麻糬類1件腸桿菌科及包子饅頭類3件大腸桿菌初抽驗不合格；其中1件包子饅頭類複抽驗不合格，已依法裁罰；其餘3件複抽合格。麵龜壽桃類檢驗結果均符合相關規定。檢驗結果顯示仍有業者(1.4%)於麻糬類添加過量防腐劑，及在包子饅頭類添加不得使用之甜味劑，須持續加強管理。

檢視食品添加物使用不符規定之8家(10件)業者稽查紀錄，合計有6家業者於食品添加物三專管理(專人、專冊、專櫃)及重複檢核管理，不符規定，地方政府衛生局命業者限期改正，經複查已改正完竣。微生物複抽驗不符規定之業者(1家)，其GHP查核結果無缺失。

近3年中式炊蒸食品製造業查驗對象大多為中小型業者，合計查核411家業者。初查不合格率於GHP為56.2%、食品業者登錄情形20%、保存來源文件12.9%；GHP初查不合格率連續3年皆在50%以上，相關查核缺失主要為從業人員辦理健康檢查、食品添加物三專管理，及食材衛生管控等項目；於產品責任保險、逾有效日期產品或原料及食品標示合格率較高。本次查核有8家業者製造之食品不符食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，如包子饅頭類添加不得添加之甜味劑，及麻糬類防腐劑超出使用限量標準。

## 結 論

查驗結果，GHP、食品業者登錄情形、來源文件等須限期改正者皆已複查合格，而產品標示、投保產品責任保險、逾有效日期產品或原料及抽驗等項目不符合規定者，已依法

表二、111-113年中式炊蒸產品抽驗類別結果統計

檢驗分類		食品添加物				微生物 <sup>a</sup>				
年度	品項	檢驗項目	抽驗件數	不合格件數	不合格率(%) <sup>b</sup>	抽驗件數	初驗不合格數	初驗不合格率(%)	複抽驗不合格數	複抽驗不合格率(%)
111 <sup>c</sup>	包子、饅頭類	防腐劑	131	0	0	131	1	0.8	0	0
		著色劑 <sup>d</sup>	26	0	0					
	麻糬類	防腐劑	56	2	3.6	56	0	0	0	0
	麵龜、壽桃類	防腐劑	23	0	0	- <sup>e</sup>	-	-	-	-
		著色劑	23	0	0					
112	包子、饅頭類	防腐劑	130	0	0	130	1	0.8	0	0
		著色劑	29	0	0					
		甜味劑	130	1	0.8					
	麻糬類	防腐劑	140	1	0.7	140	1	0.7	0	0
		甜味劑	140	0	0					
	麵龜、壽桃類	防腐劑	24	0	0	24	0	0	0	0
		著色劑	24	0	0					
		甜味劑	24	0	0					
113	包子、饅頭類	防腐劑	126	0	0	126	1	0.8	1	100
		甜味劑	126	5	4					
	麻糬類	防腐劑	104	1	1	104	0	0	0	0
		甜味劑	104	0	0					
	合計			734	10	1.4	711	4	0.6	1

<sup>a</sup>包含金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌、大腸桿菌、腸桿菌科

<sup>b</sup>檢驗不合格件數/檢驗件數

<sup>c</sup>包子饅頭類同時檢驗防腐劑、著色劑及微生物，麻糬類同時檢驗防腐劑及微生物，麵龜壽桃類同時檢驗防腐劑及著色劑

<sup>d</sup>抽驗呈麵粉固有色澤以外顏色食品，111年抽驗131件包子饅頭類，有26件呈非固有色澤以外顏色

<sup>e</sup>-：無檢驗

裁罰。中式炊蒸食品製造業者在整體衛生管理113年不合格率較112年低，其中麻糬類抽驗防腐劑不合格率由111年之3.6%，下降至113年之1%；包子饅頭類抽驗甜味劑不合格率由112年之0.8%，上升至113年之4%，抽驗微生物113年有1件複抽驗不合格。未來除針對查核缺失請業者加強改善外，也可針對違規業者或相關產品加強查複。另外業者應落實自主管理，中式炊蒸產品若須使用食品添加物，配方設計應符合食品添加物使用範圍及限量，並依標準配方表製造，成品應確認食品添加物使用量符合

規定。業者可參考食藥署官網食品製造業專區輔導與宣導資訊，建立食品製造及管理作業程序，以提升整體中式炊蒸食品製造產業及食品衛生安全。

## 誌 謝

本文稽查數據係由各地方政府衛生局及食藥署各區管中心同仁共同合作之成果，謹誌謝忱。

### 參考文獻

1. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範標準。103.11.07部授食字第1031301901號公告。
2. 衛生福利部。2023。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。112.08.10衛授食字第1121301321號令修正。
3. 衛生福利部。2020。食品中微生物衛生標準。109.10.6衛授食字第1091302247號公告。
4. 衛生福利部。2019。食品中防腐劑之檢驗方法。108.01.30衛授食字第1081900155號公告修正。
5. 衛生福利部。2020。食品中甜味劑之檢驗方法－多重分析。109.09.09衛授食字第1091901745號公告。
6. 衛生福利部。2013。食品著色劑之檢驗方法－著色劑之檢驗方法。部授食字第1021950329號公告修正。
7. 衛生福利部。2015。食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌及其腸毒素之檢驗。104.10.13部授食字第1041901818號公告。
8. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗。102.12.23部授食字第1021951187號公告。
9. 衛生福利部。2020。食品微生物之檢驗方法－單核球增多性李斯特菌之檢驗。109.06.23衛授食字第1091900915號公告修正。
10. 衛生福利部。2021。食品微生物之檢驗方法－腸桿菌科之檢驗。110.06.02衛授食字第1101900975號公告。
11. 衛生福利部。2021。食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌之檢驗。110.10.06衛授食字第1101902155號公告修正。

# Analysis of the Inspection Results of Chinese Steamed Food Manufacturing Industry in Taiwan

CHUNG SHEN HUANG, MING-TZAI CHEN, TZU-SUI WANG,  
MEI-CHUAN CHEN, HSU-YANG LIN AND WEI-CHIH CHENG

Northern Center for Regional Administration, TFDA, MOHW

## ABSTRACT

For the purpose of managing food safety and sanitation of Chinese steamed Food (CSF), the Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) implemented an auditing program targeting on CSF manufacturers from 2022 to 2024. It was found that the food business operators inspected complied with the regulations on applying registration, compliant to good hygiene practice (GHP), and had retained the related food source documents. Some CSF manufacturers were found without product liability insurance, storing expired foods, incorrect food labeling and substandard analysis results. All the unqualified foods had been removed from the food supply chain. The violators were penalized according to the law by the local competent authorities. Future inspection plans will continue to strengthen the investigation on violations and substandard items, and encourage companies to implement self-management to ensure the hygiene and safety of the food produced. The result of this study would be provided to the food sanitation control authority as a reference for the management of CSF industry.

Key words: Steamed food, GHP, Inspection