

罐頭食品工廠常見缺失

藥求安全 食在安心



衛生福利部食品藥物管理署

Food and Drug Administration,
Ministry of Health and Welfare

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

藥求安全 食在安心

- 罐頭食品定義
- 食品相關法規
- 常見缺失



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

歡迎至本署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>

罐頭食品定義

藥求安全 食在安心

- 依據食品良好衛生規範準則(GHP)第8章附表四之規定
- 罐頭食品：指食品封裝於密封容器內，於封裝前或後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者。



罐頭食品相關法規

FDA



衛生福利部

食品藥物管理署
Food and Drug Administration

歡迎至本署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>

食品安全衛生管理法

藥求安全 食在安心

項目	管理法規
製造加工	食品安全衛生管理法及施行細則
	食品良好衛生規範準則(GHP)
廠房	食品工廠建築及設備設廠標準
人員	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法
水質	飲用水水質標準
產品	罐頭食品類衛生標準
	食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
包材容器	食品器具容器包裝衛生標準
標示	市售包裝食品標示相關規定
洗潔劑	食品用洗潔劑衛生標準



名詞定義

藥求安全 食在安心



商業滅菌：殺菌程度使得殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯存及無冷凍條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子存在。

無菌加工設備及容器之商業滅菌：利用熱、化學殺菌劑或其他適當之處理，使罐頭內部無有害活性微生物及其孢子存在，使食品在室溫貯運時，不會產生對人體健康無害之微生物。



低酸性罐頭食品：內容物之平衡酸鹼值 ≥ 4.6 ， $A_w \geq 0.85$ ，包裝於密封容器，包裝前或後施行商業滅菌處理保存。



酸化罐頭食品：以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其pH值，使其最終平衡酸鹼值 ≤ 4.6 ， $A_w \geq 0.85$ 之罐頭食品。

罐頭食品工廠應置專司人員

藥求安全 食在安心

罐頭種類	應設置人員屬性	合格證書	訓練證明
低酸性罐頭金屬罐	殺菌技術管理	✓	
	殺菌操作	✓	
	密封檢查	✓	
	密封操作	✓	
酸化罐頭/低酸性罐頭 (金屬罐除外)	殺菌技術管理	✓	
	殺菌操作		✓
	密封檢查		✓
	密封操作		✓



殺菌條件之訂定

藥求安全 食在安心

- 低酸性及酸化罐頭食品之殺菌條件，應由中央主管機關認定**具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構**定之。
- 建立殺菌條件之各項資料應予記錄，並據以計算殺菌值。
- **低酸性罐頭食品之殺菌條件，其殺菌值 ≥ 3 。**



衛生福利部食品藥物管理署認定之具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構清單

財團法人食品工業發展研究所

(其他機構持續新增中)

殺菌作業之管理

藥求安全 食在安心

依據食品良好衛生規範準則(GHP)第8章第33條附表四



- *每一種產品所設定之殺菌條件，應張貼於殺菌設備附近明顯易見或置於殺菌操作人員容易取閱之處。
- *殺菌室應建立有效防止已殺菌及未殺菌罐頭混雜之管制系統。
- *殺菌操作應予控制，不得低於所訂定之殺菌條件。
- *殺菌計時之時鐘，應精確且易觀察，不得使用手錶或袋錶。



- *殺菌操作人員應即時填寫殺菌工作報告，並每日在自動溫度紀錄儀紙上簽名，此二種紀錄應互相對照。
- *殺菌工作報告及自動溫度紀錄儀紙，在製造後一星期內，應由殺菌管理人員核對簽名；密封紀錄，應由品管主管及製造主管核對簽名。
- *殺菌及密封相關紀錄，至少應保存5年。

異常處置

藥求安全 食在安心



異常：現低於殺菌條件、酸化罐頭產品pH值 >4.6 。
處置：重行殺菌，並保存此重行殺菌之完整記錄。



異常：殺菌、排氣或重要因子未妥善控制造成之偏差。
處置：

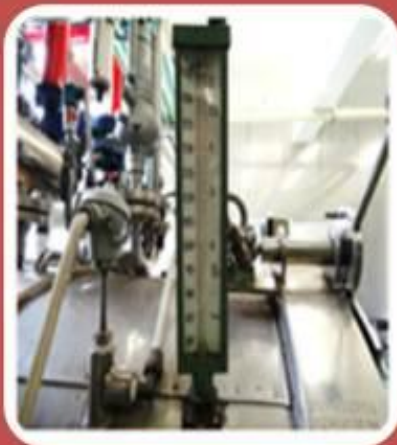
- (1) 殺菌中發現，延長殺菌時間。
- (2) 殺菌完即發現，全部重行殺菌。
- (3) 殺菌後一段時間發現，評估此些產品有無危害人體健康之微生物存在，重行殺菌或予銷毀。

殺菌設備與方法管理基準

藥求安全 食在安心

依據食品良好衛生規範準則(GHP)第8章第34條附表五

至少裝置一具指示刻度在攝氏0.5度之水銀溫度計：



- 長度至少178公厘(7吋)，範圍不得超過55度，例如攝氏80度至135度
- 裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料
- 每1支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料
- 溫度計使用前水銀柱有斷離或不準確時，應送修或更換
- 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置

至少裝置一具壓力錶：



- 刻度盤直徑不小於114公厘(四又二分之一吋)，讀數範圍0至3.5(kg/cm²)，錶上刻度應能指示0.1(kg/cm²)
- 每年應至少校正1次
- 壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上
- 不得以壓力作為殺菌條件之依據

罐頭稽查常見缺失

FDA



衛生福利部

食品藥物管理署
Food and Drug Administration

歡迎至本署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>

現場常見缺失及改善情形

藥求安全 食在安心



空氣簾未閉合



改善後



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

歡迎至本署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>

現場常見缺失及改善情形

藥求安全 食在安心



冷凍區食材放置凌亂



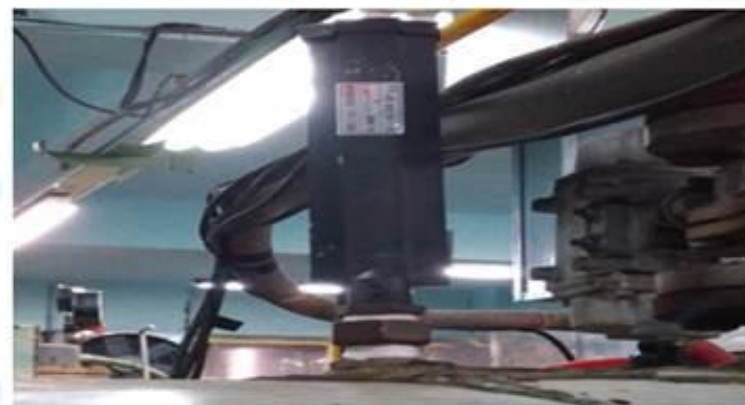
改善後

現場常見缺失及改善情形

藥求安全 食在安心



未張貼校正紀錄



改善後



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

歡迎至本署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>

現場常見缺失及改善情形

藥求安全 食在安心



製作區地板破損



改善後

現場常見缺失及改善情形

藥求安全 食在安心



食品添加物未專區置放



改善後



