

107-111年烘焙製造業查驗結果分析

許元馨 陳銘在 王慈穗 吳宗熹 林旭陽 蔡淑貞 劉芳銘

衛生福利部食品藥物管理署北區管理中心

摘 要

精緻多樣烘焙產品廣受國人喜愛，衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)自107年起規劃烘焙食品製造業衛生管理相關稽查專案計畫，依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)，就食品業者登錄符合性、食品良好衛生規範準則(GHP)、產品標示及保存來源文件等項目查核並進行抽驗。107-111年聯合地方政府衛生局共同完成934家烘焙食品製造業查驗，GHP初查主要缺失為食品添加物未落實管理、無法提具食品從業人員健康檢查證明或食品器具直接放置地面等，初查不符事項，經主管機關命違規業者限期改正，多數皆已複查合格；共查獲32家業者貯存逾有效日期食品/材料(3.4%)；抽驗烘焙業自製成品1,542件，不合格6件(0.4%)。不符規定食品製售業者，已依法處辦並改正完竣。

關鍵詞：烘焙食品、食品良好衛生規範準則、稽查、檢驗

前 言

烘焙食品製造業產業蓬勃活絡，業態分佈以傳統烘焙店(單店自製自售)為主(77%)，其次為分店型烘焙店11%、連鎖烘焙店6%、複合式烘焙店5%及附屬烘焙店1%⁽¹⁾；國內製營模式為前店販售後廠製造，以少量多樣化生產攜帶及食用方便之產品，廣為國人喜愛接受，其產值大增，吸引大型連鎖通路商如全聯、全家及統一等持續投入，面對激烈市場競爭，消費者求新心態，各烘焙業者也力求轉型，結合消費者手做、或以結合咖啡販售等複合型態也因應而生，如觀光工廠、複合式烘焙咖啡店等，而結合網路販售或銷售平台(foodpanda)等更蔚為新販售模式，由此可知烘焙製造業規模及經營型態之多樣。

烘焙食品包含麵包類、蛋糕類、西點類及

餅乾類等，其烘焙主原料為麵粉、蛋品、乳品、油脂、糖等，副原料包含酵母、餡料類、堅果及種子類、水果乾及蜜餞水果、果醬類、食品添加物及其他(如調味料、香辛料)；為因應集中生產方式，連鎖式前店後廠烘焙店其生產型態、使用原料及產品種類複雜且多元，如未烤製半成品、已烘烤(如蛋糕胚、餅皮座等)未組裝半成品、冷凍麵糰等，倘於製程中不當使用食品添加物或使用液蛋、生鮮食材原料，可能因製程管理或保存不當而致交叉污染、微生物滋生，恐危害民眾健康。食藥署為強化烘焙業者自主管理，除輔導傳統小型烘焙店加強衛生自主管理外，並出版「小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊」⁽²⁾、「小型烘焙業者正確選擇食品原物料及食品添加物參考手冊」⁽³⁾及「烘焙蛋糕食品製造業製程危害管控參考範例」⁽⁴⁾，提供業界對應遵循法規、各項原料與

食品添加物之認知、衛生操作及製程危害管控之參考，降低烘焙食品之危害風險。

國人對烘焙食品要求味美、多樣、多變及新穎，越來越多食品添加物應用於烘焙產業，包含(麵粉)品質改良劑、乳化劑(乳化劑均勻混合水分及油脂)、膨脹劑(增加產品體積或使氣孔組織均勻)、防腐劑(延長保存期限)、食品香料、色素(增加產品色澤)及甜味劑等，業者若依照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」⁽⁵⁾正確使用食品添加物，都是安全無虞的，為避免食品業者將未經許可之化學物質用於食品，環境保護署公告富馬酸二甲酯等57種食安風險疑慮化學物質⁽⁶⁾，透過跨部會合作，強化管理，以維護食品安全。

本計畫將烘焙製造場域，前店後廠烘焙業(傳統單店式、連鎖式、大賣場及飯店業附屬烘焙食品製造業者)、一般烘焙食品製造業者及食品工廠皆納為查核對象，實地查核其從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度應符合食品良好衛生規範(Good Hygiene Practice, GHP)準則⁽⁷⁾規定，並配合年度新法規實施及輿情，滾動式調整查核項目，並抽驗高風險烘焙成品。衛生單位將抽驗不符規定產品移出食品鏈、違規業者依食品安全衛生管理法(簡稱食安法)處辦，藉由稽查專案之執行，強化烘焙製造場域之管理，確保烘焙產品衛生安全，為國人健康把關。

材料與方法

一、執行期程、查核對象及查核項目

本計畫由食藥署規劃並聯合各地方政府衛生局執行，查核對象為西式烘焙食品製造場域；107-108年稽查烘焙製造場域發現前店後廠烘焙業其經營型態可再區分為傳統單店式前店後廠小型烘焙業、連鎖麵包店(2家店以上)、大賣場烘焙部及飯店業附屬麵包店經營等類型，109年起調整稽查對象為逐年輪查不

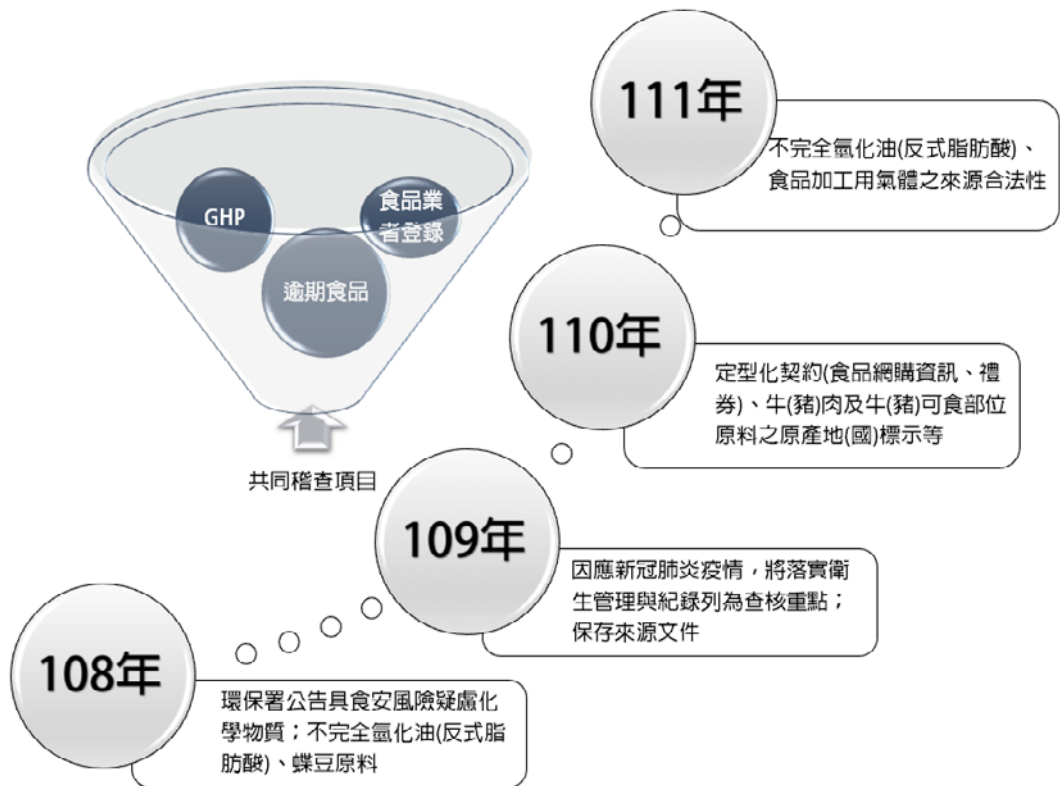
同經營型態與規模業者類型，依次查核具前店後廠經營模式之單店式、連鎖式、大賣場附屬烘焙食品製造及飯店業附屬烘焙食品製造等類型，111年則針對非前店後廠烘焙製造業類型，查核烘焙工廠、一般製造業；各查核年度將前一年度不符規定業者納入高風險名單，加強稽查，於107-111年間分階段查核烘焙製作場所共934家。

查核重點包含食品業者登錄、GHP實施結果、產品責任險、食品/食材合法性及烘焙食品標示等項目，並配合年度新法規實施及輿情滾動式調整查核項目(如圖一)，108年加強查核油脂原料是否使用不完全氫化油、蝶豆(*Clitoria ternatea* Linn.)原料製作食品是否以花部位作為染色之目的；109年為食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件；110年加強查核定型化契約(食品網購資訊)、商品(服務)禮券、牛(豬)肉及牛(豬)可食部位原料之原產地(國)標示等，111年食品加工用氣體之來源合法性、不完全氫化油。

二、抽樣檢驗

(一)抽樣規劃

依歷年檢驗結果滾動檢討抽樣類別及檢驗項目，107年抽樣業者自製易變質腐敗產品(如提拉米蘇、慕斯蛋糕等未經高溫烘烤產品及如蛋糕捲等二次加工之複合即食烘焙食品)，檢驗12項防腐劑、大腸桿菌群及大腸桿菌；另配合環境保護署公告具食安風險、有危害人體健康之虞毒性化學物質⁽⁶⁾，抽樣各式烘焙食品，檢驗反丁烯二酸二甲酯(Dimethyl Fumarate, DMF, 又名富馬酸二甲酯)；108年起增納抽驗含「生菜」之複合烘焙食品及109年起增納含「沙拉醬」之複合烘焙食品；111年配合「食品中微生物衛生標準」⁽⁸⁾，即食烘焙食品依是否含生鮮鮮果分屬「生鮮即食食品及生熟食混合即食食品類—混合生鮮



圖一、107-111年稽查項目

即食蔬果之生熟食混和即食食品」及「其他即食品類」，檢測項目依不同食品類別檢驗金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及單核球增多性李斯特菌或檢驗大腸桿菌、大腸桿菌O157:H7、沙門氏桿菌及單核球增多性李斯特菌等。

(二)檢驗方法

本計畫之檢驗皆依據食藥署公告方法及相關文獻資料執行，包含食品中防腐劑⁽⁹⁾、大腸桿菌群⁽¹⁰⁾、大腸桿菌⁽¹¹⁾、食品中反丁烯二酸二甲酯殘留^(12,17)、金黃色葡萄球菌⁽¹³⁾、沙門氏桿菌⁽¹⁴⁾、單核球增多性李斯特菌⁽¹⁵⁾及大腸桿菌O157:H7⁽¹⁶⁾之檢驗方法。

結果與討論

一、查核結果分析

107-111年共稽查934家，查核不符規定事項詳如表一，共查獲32家業者貯存逾有效日期食品/原料、GHP屆期複查不合格3家，產品責任險未保持有效性3家、產品標示不符規定(營養格式錯誤、有效日期浮貼及原料原產地錯誤)2家；抽驗1,542件，有6件不符規定(2件防腐劑類，4件微生物類)，其查驗不符規定案件皆已依食安法處辦。

比較分析107-111年食品業者登錄資訊、GHP、逾期食品/原料查核及保存來源文件各查核項目之查核情形如圖二，食品業者登錄資

表一、107-111年查驗不符規定事項彙整表

年度	項目	不合格數 ^c (%) (不合格原因)	檢驗不合格 產品品名	罰鍰 (萬元)
107	貯存逾有效日期食品/原料	18家(8.5)		111
108	GHP屆期複查不合格	1家(0.7)		69
	貯存逾有效日期食品/原料	6家(4.4)		
	產品抽驗不合格 (微生物類)	1件(0.5) (大腸桿菌群超出限量標準)	北海道戚風蛋糕	
109	GHP屆期複查不合格	1家(0.5)		29.5
	貯存逾有效日期食品/原料	2家(1)		
	產品抽驗不合格 (防腐劑類)	1件(0.4) (己二烯酸超出使用限量)	椰子蛋糕	
	產品責任險	2家(1.0)		
	規避查驗 ^a	1家		
	其他：原料(食品添加物)標示不符 規定	1件		
110	貯存逾有效日期食品/原料	1家(0.5)		15
	產品抽驗不合格 (微生物類)	3件(0.9) (1.大腸桿菌陽性/標準：陰性) (2.大腸桿菌群超出限量標準) (3.大腸桿菌群超出限量標準)	1.重芋泥蛋糕 2.馬鈴薯泥潛艇堡 3.沙拉麵包	
111	GHP屆期複查不合格	1家(0.6)		52.8
	產品標示	2家(1.2) (1家營養標示格式不符、效期浮貼 等；1家豬肉未標示原料原產地)		
	貯存逾有效日期食品/原料	5家(2.9)		
	產品抽驗不合格(防腐劑類)	1家(0.8) (去水醋酸超出使用範圍)	草莓蛋糕	
	產品責任險	1家(0.6)		
	其他：原料(油脂)標示不符規定 ^b	1件		

^a 規避查驗：業者規避查驗，依法裁處且地方衛生局另案查驗，未納入專案查核項目統計

^b 其他：查驗項目不符非烘焙製品本體，不納入分析

^c 不合格件數比率計算：不合格件數除以稽查總家數(或抽驗總件數)乘以100；107年查核213家⁽¹⁷⁾；108年查核136家，抽驗205件(微生物類)；109年查核210家，抽驗253件(防腐劑類)；110年查核203家，抽驗335件(微生物類)；111年查核172家，抽驗128件(防腐劑類)。

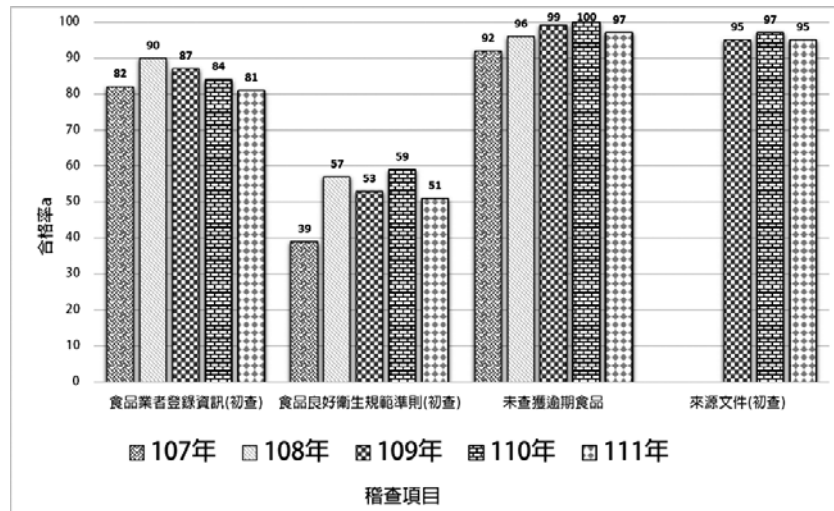
訊初查合格率81-90%，其缺失多為缺漏或誤繕；未查獲業者貯存逾期食品/材家數比率，由107年92%逐年升至110年100%，111年為97%，顯示業者對食品/材之效期之自主管理已有顯著進步；業者對供應來源文件保存維持在95-97%合格率，另GHP初查合格率，107年為

39.4%，108-111年合格率为51-59%，為4項查核項目中合格率較低者。

二、查核GHP實施結果分析

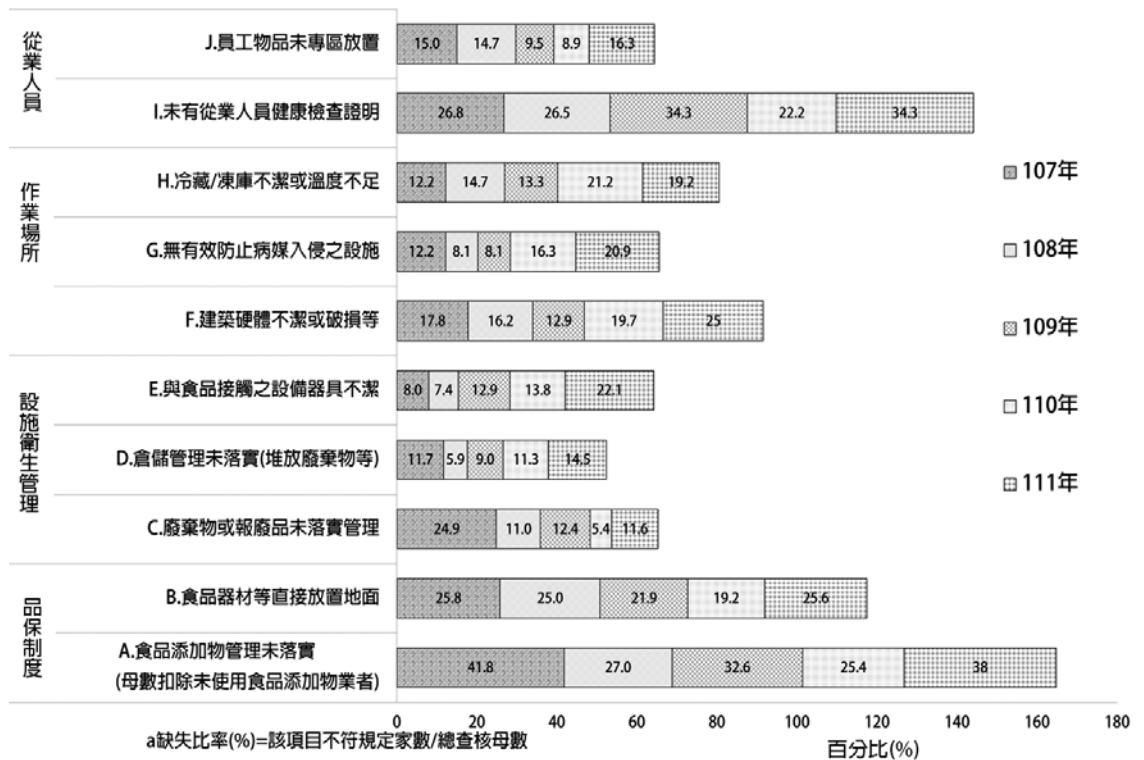
107-111年GHP初查缺失，由從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等四大面

107-111年烘焙製造業查驗結果分析



圖二、107-111年烘焙製造業稽查結果統計

a：合格率(%)=該項該年度初查符合家次/該年度總計分析家次



圖三、107-111年GHP初查不符事項統計圖

表二、GHP初查缺失項目歷年趨勢分析

缺失項目		年缺失比率(%)	107年	108年	109年	110年	111年	走趨圖
品保制度	A. 食品添加物管理未落實 (母數扣除未使用食品添加物業者)		41.8	27.0	32.6	25.4	38.0	
	B. 食品器材等直接放置地面		25.8	25.0	21.9	19.2	25.6	
	C. 未落實衛生管理檢查及紀錄		0.0	0.0	21.0	7.9	5.4	
設施衛生管理	D. 廢棄物或報廢品未落實管理		24.9	11.0	12.4	5.4	11.6	
	E. 倉儲管理未落實(堆放廢棄物等)		11.7	5.9	9.0	11.8	14.5	
	F. 與食品接觸之設備器具不潔		8.0	7.4	12.9	13.8	22.1	
作業場所	G. 建築硬體不潔或破損等		17.8	16.2	12.9	19.7	25.0	
	H. 無有效防止病媒入侵之設施		12.2	8.1	8.1	16.3	20.9	
	I. 冷藏/凍庫不潔或溫度不足		12.2	14.7	13.3	21.2	19.2	
從業人員	J. 無法提具食品從業人員健康檢查證明		26.8	26.5	34.3	22.2	34.3	
	K. 員工物品未專區放置		15.0	14.7	9.5	8.9	16.3	

向觀察，如圖三，歷年缺失以食品添加物管理未落實、無法提具食品從業人員健康檢查證明及食品器材等直接放置地面，為前三大缺失。

歷年GHP初查主要查核缺失如表二，查核缺失以食品添加物管理未落實、無法提具食品從業人員健康檢查證明及食品器具等直接放置地面項目不合格率較高；另倉儲管理未落實(堆放廢棄物等)、與食品接觸之設備器具不潔、建築硬體不潔或破損、無有效防止病媒入侵之設施及冷藏/凍庫不潔或溫度不足等缺失呈逐年緩慢上升現象；廢棄物或報廢品未落實管理缺失項目比率由107年24.9%、108年11%、109年12.4%，至110年降為5.4%，惟111年又升至11.6%。

三、抽驗結果分析

107年抽樣31件各式烘焙食品，檢驗DMF，結果均未檢出⁽¹⁷⁾。DMF屬化學防腐劑，可抑制多種黴菌和酵母菌生長，因優異的防腐性質在某些國家被廣泛使用，如家具、食品、飼料與皮革之防霉、防蟲使用；DMF倘

經飲食攝入人體，可能抑制免疫系統以及傷害消化道⁽¹⁸⁾。歐盟已立法禁止將DMF使用於食品，DMF未表列於我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，且為環境保護署106年公告13種具食安風險、有危害人體健康之虞毒性化學物質之一⁽⁶⁾，各類食品中皆禁止使用。

抽驗烘焙產品使用防腐劑情形如表三所示，107年抽樣71件皆符合規定；109年合格率99.6% (252/253)，1件不合格(品名椰子蛋糕/己二烯酸超出使用限量)；110年抽樣179件皆符合規定；111年合格率99.2% (127/128)，1件不合格(品名：草莓蛋糕/去水醋酸超出使用範圍)；107-111年總計抽樣631件，629件合格(合格率99.7%)，2件不合格，顯示業者對於防腐劑之使用大致符合規定，僅有非常少數業者須加強管理。

大腸桿菌群及大腸桿菌為食品衛生指標菌，食品檢出不耐熱之大腸桿菌、大腸桿菌群代表熱處理不當或加熱後受到污染。107-110年抽驗易變質腐敗烘焙食品(如提拉米蘇、

慕斯蛋糕、二次加工或含「生菜」、含「沙拉醬」之複合即食烘焙食品)，檢驗大腸桿菌及大腸桿菌群，初抽結果檢出大腸桿菌或/及大腸桿菌群陽性比率如表三所示，於107年為4.2%⁽¹⁷⁾、108年為7.3%、109年為9.2%，110年為5.4%，顯示易變質腐敗烘焙食品，易於製程中遭受環境、器具設備、人員或原料污染為高風險產品。易變質腐敗複合烘焙食品，結合烘焙人員創意，常組合不同糕、餅、餡料，手作程序繁多交叉污染機率高，佐以使用洋火腿、生菜、生鮮小黃瓜、沙拉醬等微生物污染較高之風險食品配料⁽¹⁾，成品不符規定自然比較高；產品檢出大腸桿菌陽性或/及大腸桿菌群超出限量標準，不符一般食品衛生標準⁽¹⁹⁾，已違反食安法第17條規定，經命業者依食安法第48條第8款限期改正，複抽驗產品仍不合格者，依食安法裁處。

我國公告「食品中微生物衛生標準」

於110年7月1日施行，該標準調整食品分類、新增指標性病原菌(如沙門氏菌)，及擴大腸內菌群之檢測對象為腸桿菌科(*Enterobacteriaceae*)，取代部分傳統之衛生指標菌(如:大腸桿菌群)，以使相關例行性衛生監測結果更具風險代表性；111年烘焙專案配合其標準施行，抽驗易變質腐敗烘焙食品，依其是否含生鮮蔬果再分類，分別檢驗(1)大腸桿菌、大腸桿菌O157:H7、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌或(2)金黃色葡萄球菌、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌等，含生鮮蔬果者及不含生鮮蔬果者其初抽不合格率分別為2%及2.9% (併計為2.2%)，皆為檢出沙門氏桿菌陽性，複抽驗結果皆符合規定。沙門氏桿菌廣泛存於動物界，可經由環境媒介或由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等接觸食品而產生二次污染，在2018年歐盟引起沙門氏桿菌感染主要因為食用「雞蛋與蛋製品」，其次為烘焙製品及複

表三、107-111年抽驗結果

項目	防腐劑 ^{c,d}				微生物 ^{b,e}			
年度	抽驗 件數	不合格 件數	不合格率 (%)	抽驗 件數	初查不合 格件數	初查不合 率(%)	複抽不合 格件數	複抽不合 格率(%)
107	71 ^a	0	0.0	71	3	4.2	0	0.0
108	—	—	—	205	15	7.3	1	6.7
109	253	1	0.4	119	11	9.2	0	0.0
110	179 ^a	0	0.0	335	18	5.4	3	16.7
111	128	1	0.8	181	4	2.2	0	0.0
合計	631	0	0.3	911	51	5.6	4	7.8

^a 07年71件及110年94件檢體同時檢驗(A)微生物(大腸桿菌群及大腸桿菌)及(B)防腐劑二類，同時納入防腐劑及微生物檢驗項目分析

^b 微生物檢驗項目：107-110年檢測項目為大腸桿菌群、大腸桿菌等桿；111年為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌、大腸桿菌、大腸桿菌O157:H7

^c 防腐劑檢驗項目係指：苯甲酸(Benzoic acid)、己二烯酸(Sorbic acid)、去水醋酸(Dehydroacetic acid)、對羥苯甲酸(p-Hydroxybenzoic acid)、水楊酸(Salicylic acid)、對羥苯甲酸甲酯(Methyl p-hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸乙酯(Ethyl p-hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸異丙酯(Isopropyl p-hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸丙酯(Propyl p-hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸第二丁酯(Secbutyl p-hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸異丁酯(Isobutyl p-hydroxybenzoate)及對羥苯甲酸丁酯(Butyl p-hydroxybenzoate)]

^d 防腐劑檢驗不合格：違反食安法第18條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定，爰依同法47條處辦

^e 微生物檢驗初抽不合格：違反食安法第17條，爰依同法48條命其限期改正，屆期未改正(複抽驗不合格)，依食安法處辦

合調理食品⁽²⁰⁾。

總計107-111年抽驗易變質腐敗烘焙成品911件，依抽驗時適用之微生物衛生標準檢驗微生物項目，合格率94.4%，初抽不合格51件，經地方衛生局命違規業者限期改正後，複抽驗仍有4案不合格，分別為品名北海道戚風蛋糕、馬鈴薯泥潛艇堡、沙拉麵包等3件複抽驗皆檢出大腸桿菌群超出限量標準，及品名重芋泥蛋糕複抽驗檢出大腸桿菌陽性(標準：陰性)，違規業者皆已依法裁罰。

四、抽驗結果與現場GHP稽查情形分析

本專案規劃同時執行稽查及抽驗，表三107-111年取樣631件檢驗防腐劑，2件不符規定，不合格率0.3%，不符規定原因分別為己二烯酸超出使用限量及去水醋酸超出使用範圍；從源頭配方設計及製程端二方面分析不合格原因，依稽查紀錄查察防腐劑不符規定之2家業者，其業者對於製程端之食品添加物三專管理(專人、專冊、專櫃)及重複檢核管理，均符合規定；產品配方應依食品添加物使用範圍及限量設計並標準化，以計算或檢驗方式，查驗成品中食品添加物含量，確認食品添加物使用量符合規定，並依標準配方製造，方能避免食品添加物不符使用範圍或超出限量。

微生物抽驗不符規定，常代表熱處理不當、加熱後受到交叉污染或無需加料原料源頭污染等，衛生管理有待加強，但產品製造過程多為動態，且依時間序製造，GHP現場查核時，某些衛生管理不符合事項，如製程的交叉污染、原料的初始污染等問題，無法以目視方式檢查衛生狀態，因此結合抽樣及稽查同時併行，方能以不同面向提供業者衛生管理參考，供業者及衛生管理者精進產業。

結 論

107-111年度烘焙食品製造業稽查專案查驗結果，查核934家業者，於食品業者登錄資

訊、保存來源文件初查符合比率每年達80%以上，惟GHP初查結果合格率雖由39%上升至50%以上，不符規定比率仍偏高，有賴業者加強自主管理，提高衛生管理觀念；GHP缺失項目主要為食品添加物管理未落實、無法提具食品從業人員健康檢查證明及食品及器材等直接放置地面等，初查缺失事項，經地方政府衛生局限期改正，多數皆已複查合格，複查不符規定業者，已依法處辦直至改正完竣；查獲32家業者貯存逾有效日期食品/材料(3.4%)，顯示業者未落實先進先出、倉儲管理疏失，及現場製造場域原料使用應強化效期管理等；另抽驗烘焙業自製成品1,542件，不合格6件(0.4%)，2件為防腐劑使用範圍及限量不符規定，4件為檢出微生物不符衛生標準，違規製售業者，已依法處辦。建議衛生單位針對未高溫烘焙(如提拉米蘇)、含多種餡料、多層次手工製作等易變質腐敗之烘焙產品，及前店後廠小型製造業者加強查驗，保障民眾食之安全。

誌 謝

本文之查驗資料係由各地方政府衛生局及食藥署區管中心同仁共同合作之成果，感謝所有稽查及檢驗同仁之貢獻，謹誌謝忱。

參考文獻

1. 曾馨誼、張正堯。2014。國內小型烘焙食品產業自主衛生管理現況分析。烘焙工業，174：38-43。
2. 衛生福利部食品藥物管理署。2013。小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊。衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
3. 衛生福利部食品藥物管理署。2014。小型烘焙業者正確選擇食品原物料及食品添加物參考手冊。衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
4. 衛生福利部食品藥物管理署。2023。烘焙

- 蛋糕食品製造業製程危害管控參考範例。
衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
5. 衛生福利部。2022。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。111.08.02部授食字第1111301473號令修正。
 6. 行政院環境保護署毒物及化學物質局。2018。食安一環一食安風險疑慮化學物質源頭管理【<https://www.tcsb.gov.tw/cp-248-2662-665ab-1.html>】
 7. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號公告。
 8. 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。
 9. 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。
 10. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法一大腸桿菌群之檢驗。102.09.06部授食字第1021950329號公告修正。
 11. 衛生福利部。2021。食品微生物之檢驗方法一大腸桿菌之檢驗。110.10.06衛授食字第1101902155號公告修正。
 12. 衛生福利部食品藥物管理署。2015。食品中反丁烯二酸二甲酯殘留之檢驗方法。104.10.07公開(TFDAA0041.00)。
 13. 衛生福利部。2015。食品微生物之檢驗法一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。
 14. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗法一沙門氏桿菌之檢驗。102.12.23部授食字第1021951187號公告。
 15. 衛生福利部。2020。食品微生物之檢驗方法一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。
 16. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗法一大腸桿菌O157:H7之檢驗。102.09.06部授食字第1021950329號公告。
 17. 陳珮毓、陳銘在、王慈穗、蕭惠文等。2019。107年度烘焙食品業稽查成效分析。食品藥物研究年報，10: 268-276。
 18. 行政院環境保護署毒物及化學物質局/陳衍達。2017。為什麼會有咬人的沙發？富馬酸二甲酯是抗黴良品還是毒藥？【<https://www.cha.gov.tw/cp-263-2713-ba93c-1.html>】
 19. 衛生福利部。2013。一般食品衛生標準。102.08.20部授食字第1021350146號。
 20. 行政院衛生福利部食品藥物管理署。2021。沙門氏桿菌 (*Salmonella*)
【[http:// www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=1942](http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=1942)】

Analysis of the Safety and Sanitation Inspection Reports for Bakery Manufacturers Between 2018 and 2022

YUAN-HSIN HSU, MING-TZAI CHEN, TZU-SUI WANG, TSUNG-HIS WU,
HSU-YANG LIN, SHU-JEAN TSAI AND FANG-MING LIU

Northern Center for Regional Administration, TFDA, MOHW

ABSTRACT

The exquisite and diverse bakery products are popular and frequently consumed in Taiwan, and the sanitation and safety management of the bakery manufactures are increasingly important. Since 2018, the Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) launched an inspection plan for bakery manufacturers, several issues such as Act Governing Food Safety and Sanitation, the compliance of the regulations on the registration, good hygiene practice (GHP), product labeling, the documents of origin for raw materials, semi-products and end products compliance were inspected and tested. From 2018 to 2022, 934 companies/businesses were inspected by TFDA and the local health bureaus. The major non-compliances based on GHP were found as improper implement and management of food additives, unable to provide health examination report for food practitioners, and improper placing of food containers on the ground. Violations were required to correct non-compliant items within a time limit and reported to health authorities. The inspection report also pointed out that 32 companies stored expired foods/materials (3.4%). This inspection project also surveyed 1,542 bakery food sample in the market. The test reports showed that 6 foods were unqualified (0.4%). The unqualified foods and the manufacturers or sellers were penalized according to the law, and completely corrected.

Key words: baked food, GHP, inspection, test