

肉類加工業-製程管制重點

委辦單位：財團法人台灣食品產業策進會



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

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

壹、前言.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

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

食品安全-衛生管理工作

- 食品**安全**，是指食品在被進食時，不會對食用者造成傷害或構成危險。
- 食品**衛生**，是指以所有可行的方法確保食品從製作到食用的整體過程是安全的。
- 確保食品安全，基本上，管理人員必須從三方面著手：
 - 食品衛生管理 (GHP)
 - 品質管制
 - 食品安全管制系統 - 安全風險管理

衛生管理工作目的

為落實政府推廣整體食品產業之衛生優良標章，及建立『食』在安心消費環境的政策，訂定了許多有關食品的規範，但再多的政策與規條，都不及於所有國人對於飲食衛生親自把關，並確實落實所有食品業者對衛生自主管理之能力的重視與提昇。

調理包之產品形態與衛生質量控制



<https://sunshine-new.com/applications/ready-to-eat-package/>



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

調理包之產品形態與衛生質量控制

- 1.具工廠登記且食品從業人員5人以上
- 2.具商業登記或公司登記，食品從業人員5人以上且資本額新臺幣三千萬元以上

HACCP

不論規模、業別皆須落實。

GHP

食品良好衛生規範準則

整理、整頓、清掃、
清潔、素養

(建議)
5S

貳、生產作業流程



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

肉品加工

加工肉類產品之目的：為了要延長肉類產品保存期限或添加肉類產品之口味。

肉品加工定義：指除了簡單的烹飪調理過程（如切、研磨、混合的動作）外改變肉質的調理過程，包含鹽漬、糖漬、醃、煙燻和發酵。

加工範圍：禽畜、禽畜內臟及其他肉類副產品。

Source: Pearson, A. M.; Tauber, F. W. *Processed Meats*. Springer Science & Business Media. 2012-12-06 [2018-02-20]. [ISBN 9789401096928](#).



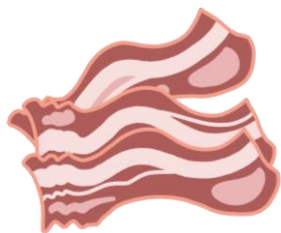
衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

TFDA非登不可-肉類加工業定義

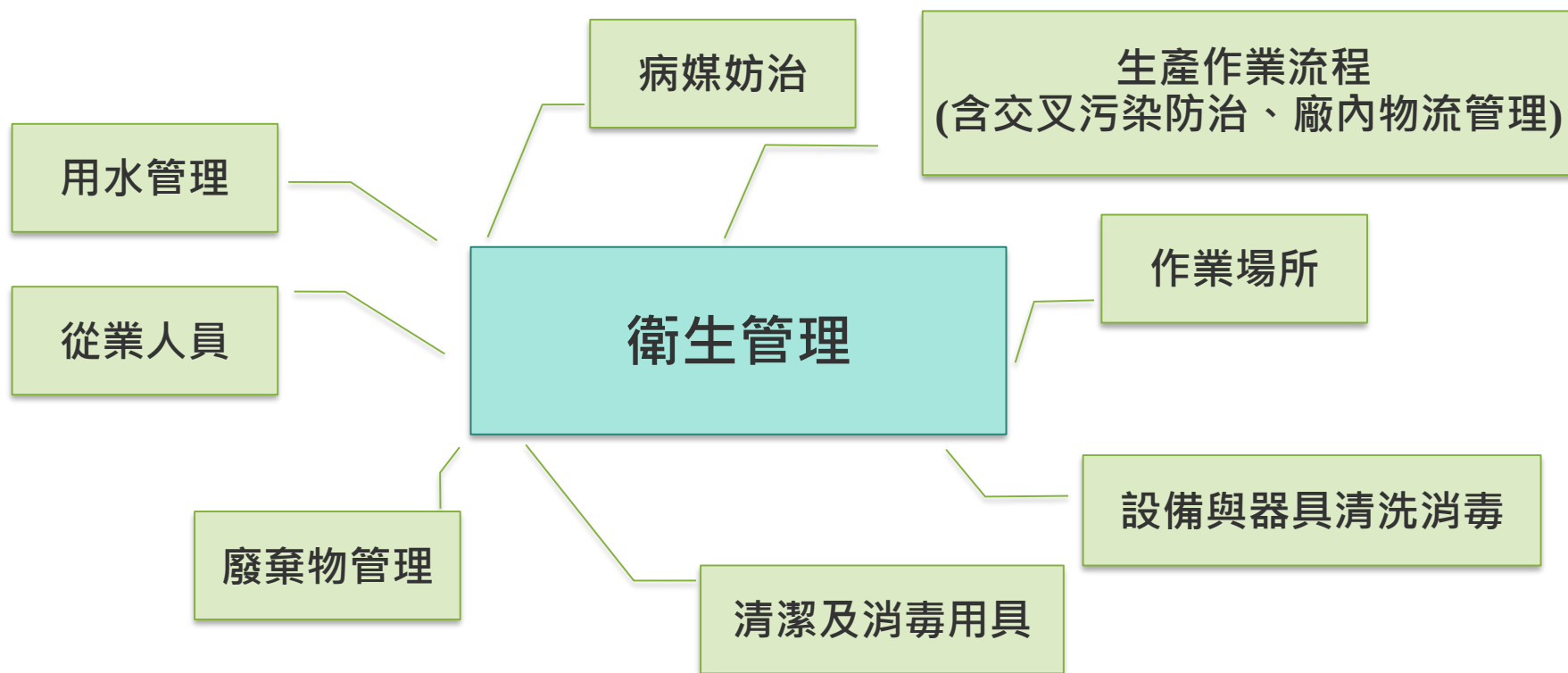
肉類加工業定義：從事禽畜屠宰以外肉類加工之行業，如禽畜肉類分切後冷凍冷藏、乾製、醃製及燻製等加工處理。

常見冷凍冷藏加工肉品產品：

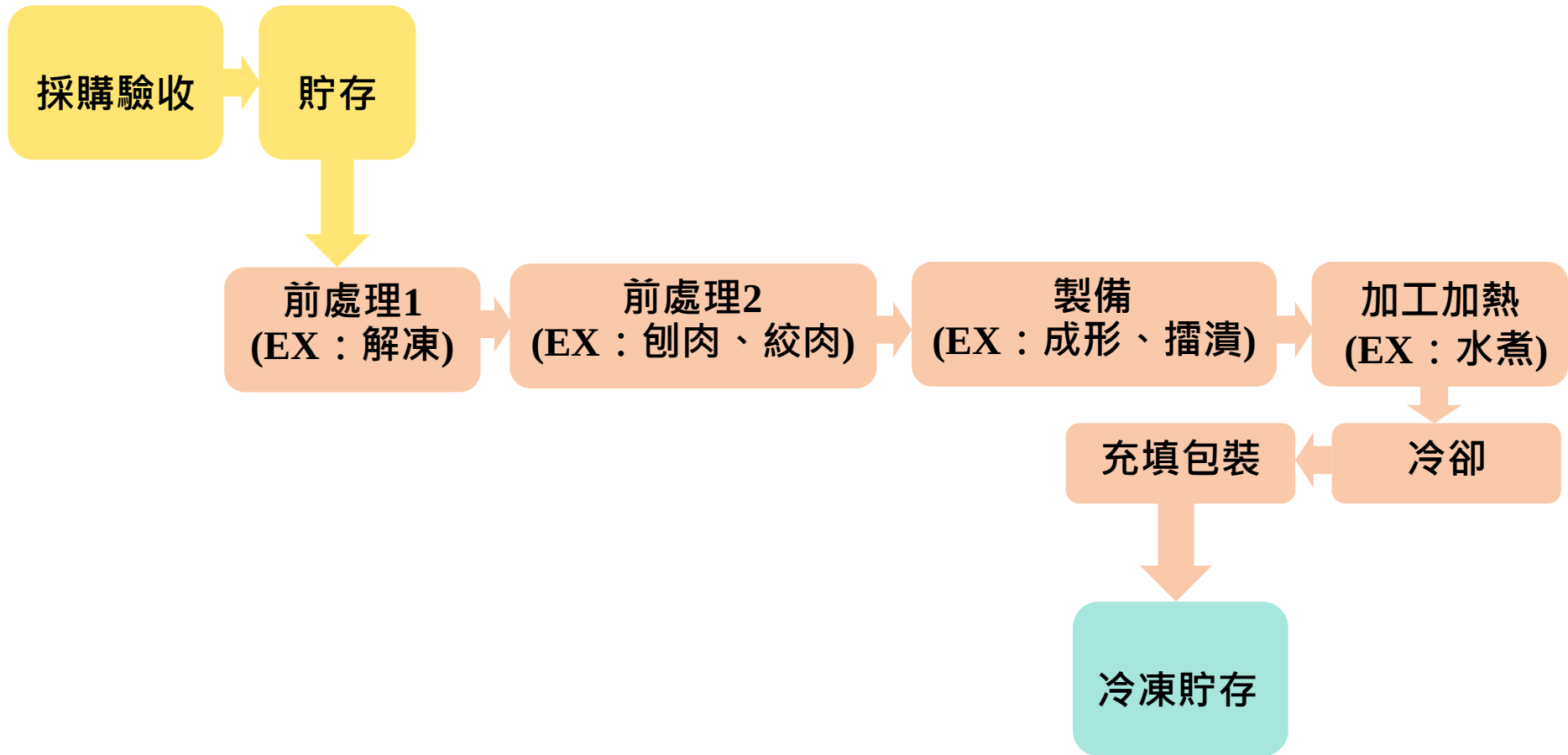
1. 醃漬肉類產品
2. 香腸
3. 其他肉類加工品(肉丸、貢丸、冷凍肉排、即食滷味)



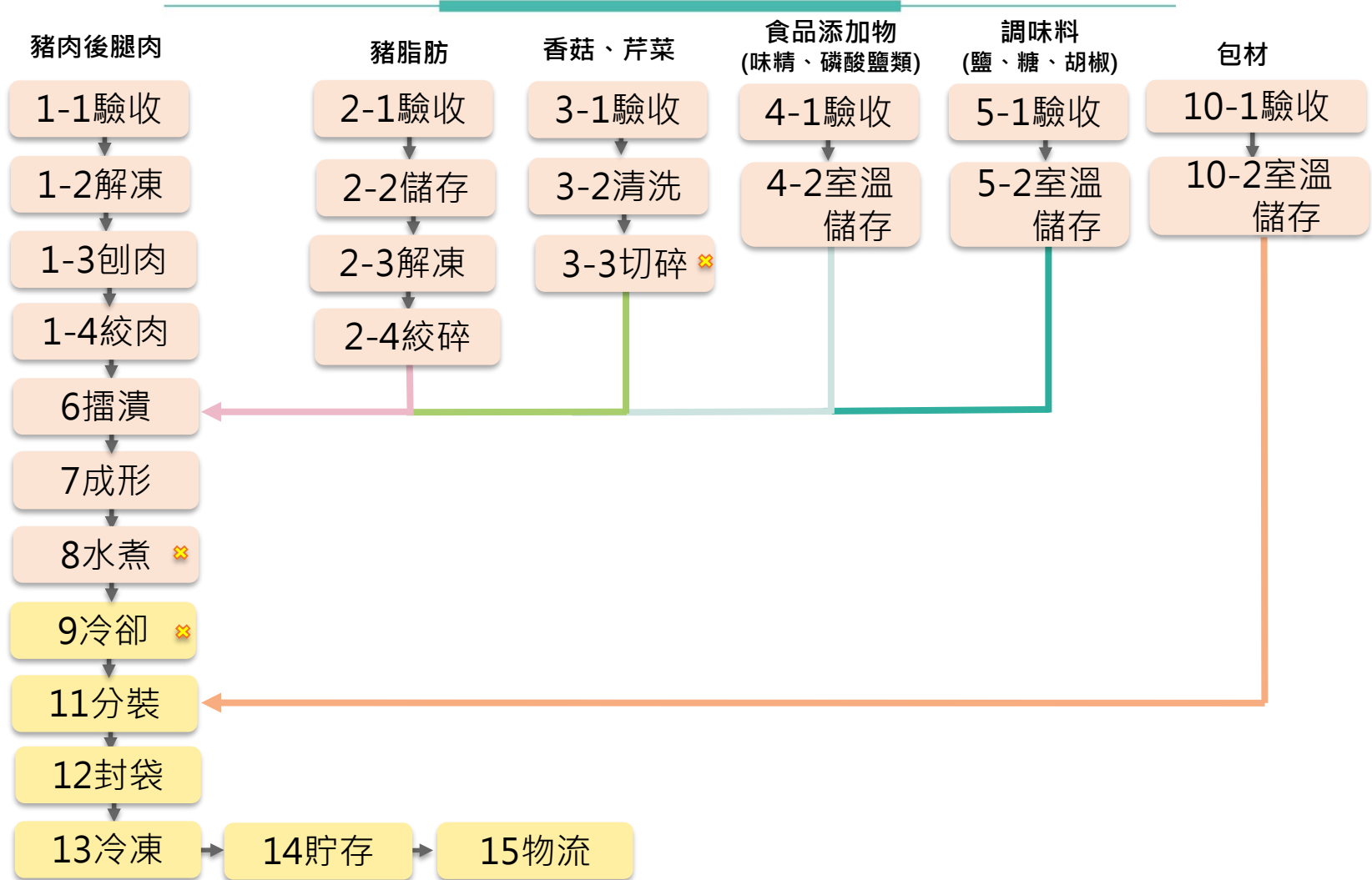
製程管制重點-衛生管理



肉類加工業 主要工作流程



貢丸製備流程圖





食材的驗收

- 立即驗收、檢查
- 檢查送貨車是否受污染
- 抽樣(採隨機方式)
- 溫度計測量品溫
- 有效日期
- 拒收不良品
- 紙箱、木箱拆開後馬上去除包裝釘、鐵釘等
- 儘快入庫



供應商選擇原則

- 原料肉：
 1. 合法食品製造商 (若為食品業者，需具有食品業者登錄)
 2. 家畜屠宰衛生檢查合格證明 (獸醫師證明)
 3. 建議可選擇有 CAS (優良農產品)等**驗證**之食品廠商為佳
 4. **制定驗收標準**



供應商選擇原則

- 農產品：
 1. 建議可選擇有 CAS、TAP(產銷履歷農產品) 或Organic (有機農產品驗證) 等**驗證**之食品廠商為佳
 2. 建議有定期農藥殘留安全**檢驗證明**者為佳
 3. **制定驗收標準**



採購驗收

驗收標準

貢丸-豬後腿肉、豬脂肪

品名	項目	合格標準	不合格標準
冷凍調理食品/冷凍肉類、 海鮮類- 豬後腿肉、豬脂肪	感官判定	堅硬狀態、無解凍、退冰現象 (出水或退冰後又結凍之冰晶)、無大塊冰晶；顏色正常；無異味	變色、異味、有退冰現象
	溫度測量	冷凍產品溫度-18°C以下。	產品溫度-18°C以上
	動物用藥殘留 重金屬殘留	供貨來源證明或提供相關檢驗無殘留證明資料	不明來源、供應商資料不明或無殘留證明資料者



CAS肉品類 品質規格

項目	品質規格
原料肉	1. 供製原料肉之毛豬、牛隻及家禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且通過驗證機構實地稽核者。 2. 前項供製原料肉者，不得為種豬肉或淘汰禽肉，應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。 3. 豬肉屠體應於 1 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 18 小時內達到 0~5℃。 4. 家禽屠體應於 30 分鐘內進行預冷，腿部中心溫度應在 4 小時內達到 7℃ 以下。 5. 牛肉屠宰後屠體應預冷至中心溫度 7℃ 以下凍結點以上。 <u>冷藏豬、牛及禽肉之中心溫度應 7℃ 以下凍結點以上。</u> <u>冷凍豬、牛及禽肉之中心溫度應在 -18℃ 以下。</u>
產品官能性質	1. 肉質生鮮，無淤血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。 2. 氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。 3. 無骨折。
包裝	1. 應符合食藥署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 2. 包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 3. 紙箱應符合瓦楞紙板（箱）相關國家標準，不得使用騎釘。 4. 產品名稱須與內容物相符。

Source : <https://cas.coa.gov.tw/#>



肉品 品質規格

肉的特性	正常肉	水潒肉(P.S.E肉) (豬較常發生)	暗色肉(D.F.D肉) (牛較常發生)
顏色	鮮紅色	蒼白	深暗色
堅實性	富有彈性及光澤	軟	堅實
保水性	良好	差(出水狀)	強
汁液流失	適量	很多	很少
保存性	好	差(脂肪易酸敗)	差
嫩度	好	差	良好
*保水性：肉經冷藏、加壓、加熱後乃保有水分的能力。 *汁液流失：肉經懸掛、加熱、燒烤等處理汁液之流失量。			



採購驗收

驗收標準

貢丸-調味料、食品添加物

品名	項目	合格標準	不合格標準
一般食材原料- 調味料 鹽、糖、胡椒	標示規格	明確且完整之品名、製造商、有效期限等標示；品項、數量及規格符合訂貨要求(食安法第五章第22條第1項)	超過有效期限；標示與實際產品不符；與訂貨規格或品項不符者
	其他	供貨來源證明或供應商來源資料(供應商基本資料)	不明來源或供應商資料不明之貨品
食品添加物- 味精、磷酸鹽類	標示規格	明確且完整之品名、負責廠商、有效期限、產品登錄碼、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣等標示；品項、數量及規格符合訂貨要求(食安法第五章第24條第1項)	超過有效期限；標示與實際產品不符；與訂貨規格或品項不符者
	感官判定	顏色正常、無受潮或異味產生	變色、異味、有受潮現象
	其他	提供符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之產品規格書(COA)	未提供或提供不符標準之產品規格書



採購驗收

驗收標準

貢丸-蔬菜類、衛生冰塊

品名	項目	合格標準	不合格標準
蔬菜類- 香菇、芹菜	感官判定	顏色正常、新鮮、清嫩 (纖維質細)、無腐爛或異味產生、清洗清潔	色澤枯黃、異物或菜蟲太多、粗硬、明顯腐爛現象
	農藥殘留 重金屬殘留	供貨來源證明或提供相關檢驗無殘留證明資料	不明來源、供應商資料不明或無殘留證明資料者
	其他	供貨來源證明或供應商來源資料 (供應商基本資料)	不明來源或供應商資料不明之貨品
衛生冰塊	冰塊	提供相關檢驗資料	不符合食品中微生物衛生標準



採購驗收

其他驗收標準

品名	項目	合格標準	不合格標準
乾物料 (米粉、麵粉)	感官判定	包裝完整；無明顯潮濕結塊或破碎現象	包裝破損、受潮發霉、異物/蟲夾雜嚴重、包裝食品過期 (或無標示)
水果類 (水果切片及泡水)	感官判定	新鮮、成熟；整粒完好無破損、腐爛；無異物生長	不新鮮、未成熟；多數碰傷、裂開、腐壞、外皮破損且嚴重者
	農藥殘留 重金屬殘留	供貨來源證明或提供相關檢驗無殘留證明資料	不明來源、供應商資料不明或無殘留證明資料者
醃漬製品 (酸菜)	感官判定	無異味、變色	變色、異味現象
	防腐劑含量	提供相關檢驗資料	防腐劑超標或違規添加防腐劑
豆製品 (豆乾)	感官判定	無異味、變色	變色、異味
	皂黃顏料	皂黃試劑不變色	皂黃試劑滴定處變成紫紅色
中藥材- 川芎、當歸、枸杞、桂枝、陳皮、甘草、八角	感官判定	顏色正常、無發霉或異味產生	變色、異味、有發霉現象



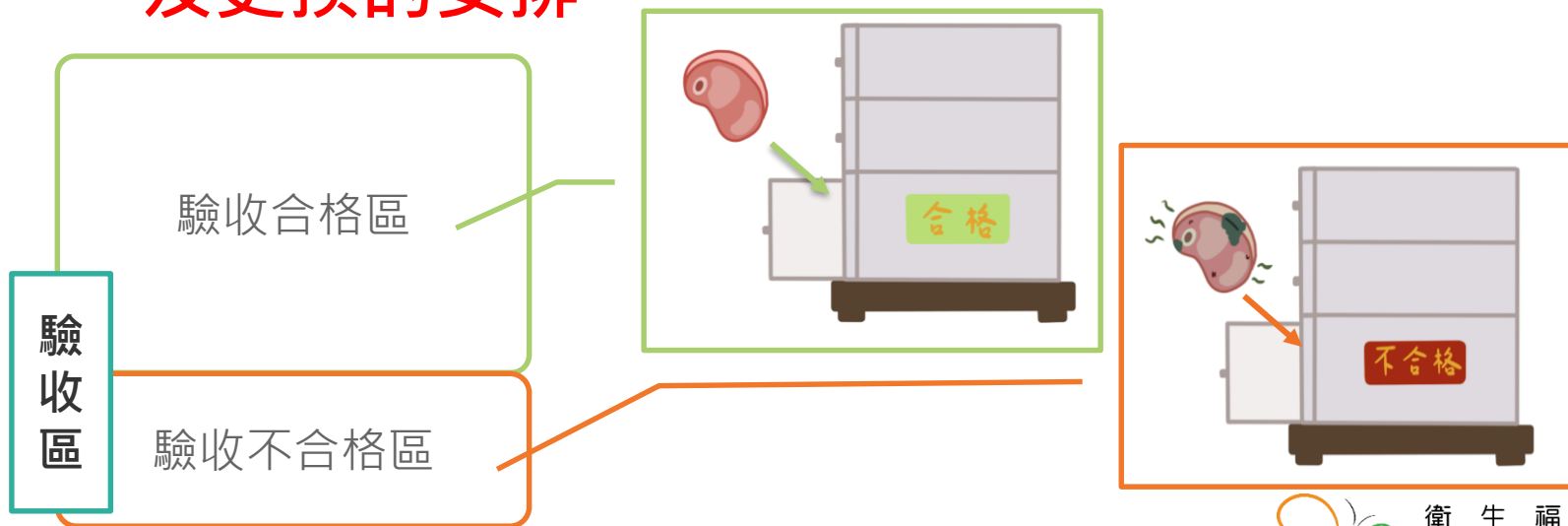
其他驗收標準

品名	項目	合格標準	不合格標準
油	感官判定	包裝完整無破損，標示完整；液體油應清澈，無異味、雜質及混濁；(建議)距保存期限至少 1/3 以上	包裝破損，標示不清，保存期限過短；變色、異味、混濁
米	感官判定	包裝完整	包裝破損；異物/蟲夾雜嚴重、包裝食品過期 (或無標示)
	農藥殘留 重金屬殘留	供貨來源證明或提供相關檢驗無殘留證明資料	不明來源、供應商資料不明或無殘留證明資料者
即食食品	麵包類 餅乾類	完整包裝、標示有效日期	無完整包裝、包裝食品過期 (或無標示)



拒收之處理

1. 拒收的貨品與其他食品分開
2. 拒收原因、標準告知供應商
3. 不要把拒收物丟掉或讓送貨的搬走，除非收到更換之字據
4. 紀錄：食品名稱、貨品編號、不符合的標準及更換的安排。





保存來源文件

項目	
須落實之業者	全部業態之食品業者
保存方式	1.書面 2.電子化
保存年限	至少5年
文件資訊	其收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經供應者簽章紀錄，須包含： 1. 收貨日期或批號 2. 原材料、半成品或成品之名稱 3. 原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量 4. 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)
*食品業者輸入原材料、半成品及成品者,前項文件得以主管機關核發同意輸入相關文件代替之。	



採購驗收

保存來源文件

免用統一發票收據

買受人：**宜蘭大學** 地址：

統一編號： 中華民國 110 年 4 月 2 日 收貨日期

品名	數量	單價	總價	備註
里肌肉	318	100	3130	收據專用章 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式
肉絲			600	
			3730	

原材料名稱 原材料數量

合計新臺幣 萬叁仟柒百叁拾 元整

銀貨兩訖

供應者之名稱、地址及其他聯繫方式

晉吉食品有限公司
新北市新店區寶橋路235巷6弄3號2樓
TEL: 02-8911-1122 FAX: 02-8911-0408
出貨單

日期： 6/17/2022 收貨日期

NO	產品編號	品名	規格	數量	單位	單價	金額
1	3237	雞腿肉	台灣產 500g/包	100	包	100.000	10000
2	3238	鴨腿肉	台灣產 500g/包	100	包	80.000	8000

原材料名稱 原材料數量

金額： 18000 附： 註： 客戶簽章：



入庫貯存原則

- **First in, First out (FIFO) - 先進先出法 (先到期先使用)**
- 生熟食分庫、分區或上下架冷藏
- 測量及記錄倉庫與食品溫度
- 禁止非指定員工進入倉庫
- 當有食品倒、洩、漏時要立即清理
- 清潔劑、化學藥劑由專人負責保管、紀錄其用量，並存放於固定場所。
- 食品添加物(味精、磷酸鹽類)應進行**三專處理 (專人專櫃)**，並標示清楚。

Q：專櫃須/需上鎖？



入庫貯存原則

- **First in, First out (FIFO) - 先進先出法 (先到期先使用)**
- 生熟食分庫、分區或上下架冷藏
- 測量及記錄倉庫與食品溫度
- 禁止非指定員工進入倉庫
- 當有食品倒、洩、漏時要立即清理
- 清潔劑、化學藥劑由專人負責保管、紀錄其用量，並存放於固定場所。
- 食品添加物(味精、磷酸鹽類)應進行**三專處理 (專人專櫃)**，並標示清楚。

A：法規未強制規範上鎖，若業者想加強管理時，可自行強化食品添加物之管理規範。



貯存

食品原料與成品之關係

GIGO

1. Gold IN Gold OUT (準則)
2. Gold IN Garbage OUT (HACCP失效)(註1)
3. Garbage IN Garbage OUT (原料失當)(註2)

註1：管制措施**失效**導致**食品安全事件**發生。

註2：原料管理違反以下原則：

(a) FIFO (First In First Out) **先進先出**

(b) FEFO (First Expired First Out) **先到期先使用**



貯存

溫度管理

- 熱藏：60°C以上
- 冷藏：0°C以上~ 7°C以下
- 冷凍：-18°C以下
- 細菌易滋生的溫度：7-60°C (危險溫度帶)

30-37°C (最適生長溫度帶)

溫度管理



貯存條件：
常溫放置(5-30°C) ·
開瓶後請冷藏(1-4°C)



一般冷藏(凍)管理

1. 注意防止**食品失溫**。
2. 定期做適當的整理及維護；冷凍庫必須注意**冰霜的去除**，以確保冷藏或冷凍。
3. 冷藏(凍)庫的門，不要常打開；開關應迅速。
➡ **長時間開啟冷藏(凍)庫的門，會導致庫內溫度上升，增加食品劣變之風險。**
 - (1)室溫18°C，冷藏庫門打開10秒，庫內溫度上升5°C。
 - (2)室溫30°C，冷藏庫門打開15秒，庫內溫度上升18°C。

一般冷藏(凍)管理

4. 儲放時應以**適當容器**盛裝食品，預防水分蒸發及異味侵入：

(1)冷藏肉類、魚貝類，要**加蓋**並且防止肉汁等滴下，以免相互污染。

(2)-18°C以下，冷凍蔬菜、果實類應用**包裝袋包裝**，防止乾燥、脫水。

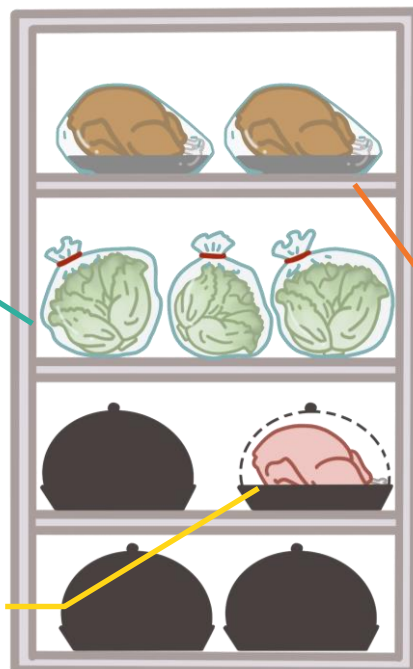
(3)空間規劃：**愈乾淨的愈往上**。



完整包裝，避免乾燥、脫水。



生食往下擺，加蓋且避免肉汁滴漏。



熟食擺上層，做好預防水分蒸發及異味入侵之包裝。



貯存

一般冷藏(凍)管理

5. 食品貯藏量建議最多佔冷藏庫容積約 50%~60%，避免超過冷凍機負荷量。(一般不超過 70%)
6. 熱藏則針對即食食品須在加熱狀態下食用者。



貯存

常見缺失



食品未密封；結霜

未覆蓋

私人飲料

原物料未離地，建議離地5公分以上



貯存

常見缺失



沒有分層隔板

結霜

並未將食品包裝妥善，使得食品散落於非食品接觸面上

未標示名稱、日期

食品過多，超過冷凍機負荷量。



貯存

正確範例



分裝後有貼上有效日期。

有效日期 豬肉
2023年04月25日



貯存

範例比較



使用波浪板作為牆壁可增加氣體流通。



使用一般壁板，建議離牆擺放。



貯存

乾藏庫 (物料室)

1. 良好乾藏庫應座落於取存乾性食物方便地點。
2. 乾藏庫**不要有太陽光的直接照射 (或加窗簾)**。
3. 乾藏庫應保持**涼爽、乾燥、通風**。
4. 鋪設棧板與放物架:**食品、原料不可直接置於地上**。(放物架宜採用金屬或塑膠製造。)
5. **化學品和食品應放置不同區域**，以防交叉污染。



貯存

乾貨貯藏一般原則

- 貯存乾貨要**離地離牆**，建議至少 5 公分以上。
- 陽光不直射。
- 溫度 10-25°C (一般不超過 28°C)。
- 相對濕度 RH 50-60% (一般 70% 以下)。
- 通風。
- 具有防病媒蟲鼠措施。



貯存

常見缺失





貯存

常見缺失



已拆封勿與未拆封混雜
食品未覆蓋



高度太高不易拿取
且易忽略而過期



外來紙箱不要重複使用



貯存

常見缺失



盡量避免木製棧板，放物架宜
採用金屬或塑膠製造。

常見缺失

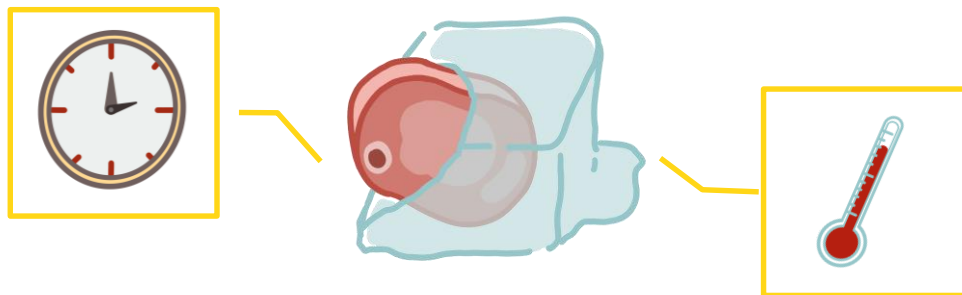
原物料庫，建議盡量不要拆箱，以防病媒

外紙箱若已去除，則建議改換有蓋式整理箱貯放



前處理-1

- **解凍**溫度、時間之管控。



- 使用**預冷原料**或**待處理食物**減少暴露在室溫下。



安全解凍方法

1. 冷藏解凍 (攝氏 4 °C) 建議 10 小時內。
2. 20°C 以下之流水解凍 (建議 2 小時內)。
3. 解凍烹調同步進行 (如冷凍調理食品)。
4. 微波爐解凍 (約 30 分鐘是**最快的解凍方法**)。



前處理

常見缺失

- 原料或待處理食物勿直接暴露在水中
- 勿採用靜水式浸泡 (若有袋裝可)



- 採用流水式洗滌





前處理-2

- 刨肉與絞肉等：

1. 洗手消毒

2. 戴手套

(考量衛生安全視需求戴手套)

3. 員工健康或顏色管理





前處理

常見缺失

常見缺失：
未配戴好口罩與網帽，
有污染食品之風險。





- 員工的手部和設備、容器、抹布及最終半成品等相互間接觸過程前後的清潔要求：
 1. 手部清潔(可參考前處理-2)
 2. 生熟食區、用具區分(可用顏色管理)



加工加熱

加熱加工 / 烹煮

(以殺滅病原菌為主)

加熱功用：

- 使肉受熱凝固形成彈性、多汁且具良好風味形。
- 利用高溫殺死肉及肉產品中之腐敗或隱含毒性微生物。
- 使能使肉劣變之內源酵素不活化，以長時間保存。

加熱滅菌條件設定因素：

- 加熱溫度
- 加熱時間
- 尚包括加熱前細菌數
- 產品的原料配方
- 防腐劑
- 肉品之pH值



加工加熱

加熱加工 / 烹煮

(以殺滅病原菌為主)

- 一般食品中心溫度 70°C 以上
 - 肉品加熱：
 1. 殺菌(pasteurization)58-75°C
 2. 滅菌(sterilization)100°C以上
- 雞肉中心溫度：74°C、15秒
- 牛、羊肉中心溫度：69°C、15秒
- 豬肉中心溫度：66°C、15秒 (貢丸)
- 魚肉中心溫度：60°C、15秒



加工加熱

加熱加工 / 烹煮 範例

產品	加熱方式	加熱溫度/中心溫度
法蘭克福小香腸	1.蒸煮處理 2.高溫燻煙	加熱溫度：75-78°C 中心溫度：72°C *超過80°C常有破壞水與脂肪互相結合之情形。
西式火腿	1.水煮式 2.水蒸氣蒸煮再高溫燻煙	1.加熱溫度：75~85°C 中心溫度：72°C 2.加熱溫度：90°C 中心溫度：70°
貢丸	1.水煮	加熱溫度：95°C以上 中心溫度：72°C

Source: <https://kmweb.coa.gov.tw/>



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



中心溫度測量

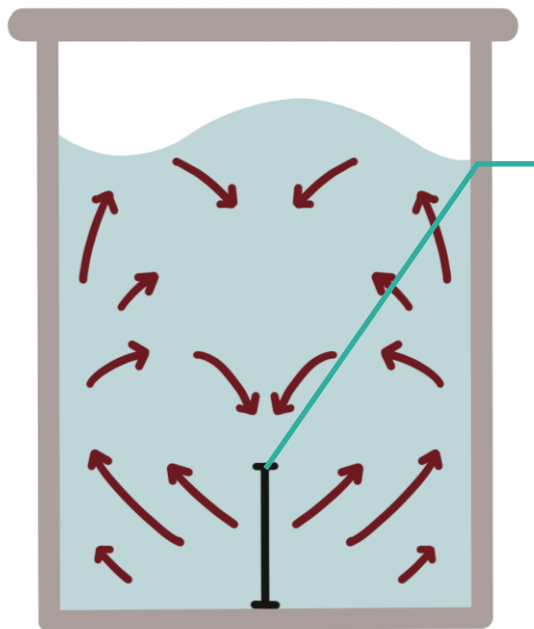
- 測量中心溫度需考慮的是**待測物質的特性**，以決定測量方法：
 1. 固形物質 (如貢丸)：將溫度計插入肉塊**最厚部位**1/2處。
 2. 液態物質 (不帶固形物)：在中央的2/3處插入溫度計的位置。
 3. 固液型態物質混合 (如苦瓜排骨湯)：測定食品中之固形物質。
 4. 沒有固定型態的食材(如薄片狀的滷豬排、肉片或是炒蔬菜類菜餚)：以杓子從底部往上撈起，再以探針式溫度計從正中央往下1/2深處測其溫度。

食材的「中心溫度」是確保安全和品質的重大關鍵，要確保食材有煮熟，就必須要**正確地**測量食材溫度。



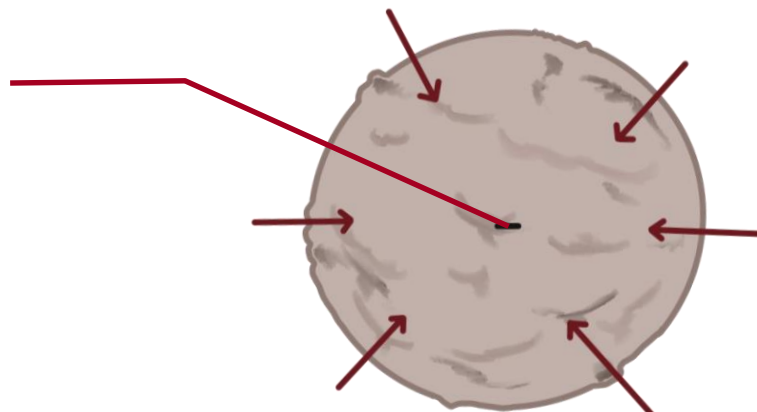
加工加熱

不同型態食品加熱



液態食品：為熱對流，熱源由箭頭方向所示，食品中央2/3處溫度最低。

固形食品：為熱傳導，熱源由外向內，最厚部位中央1/2處溫度最低。





加工加熱

中心溫度測量範例





加工加熱

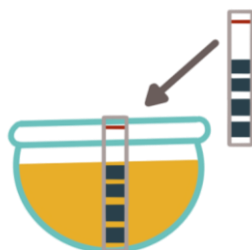
油炸食用油

油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上時不得再予使用，應全部更換新油(食品業者良好衛生管理準則附表二(五))

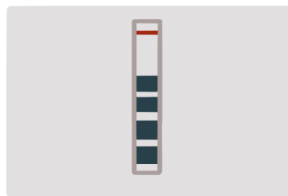
檢測方法：1. 酸價試紙快速測試法 (建議參考111年出版之油炸油安全管理簡易手冊)



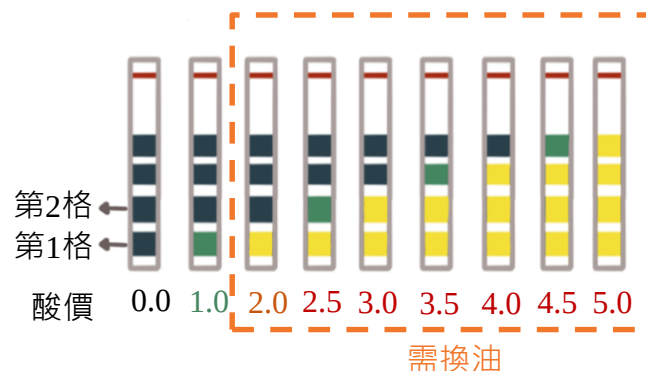
將油移至另一容器
*油溫不可太低



將試紙四格
浸泡數到3



等待一分鐘
觀察顏色變化



✓ 注意油質測試紙之使用與保存方法

2. 總極性化合物(TPC)快速檢測器





加工加熱

正確範例



截油槽之管理



加工加熱

常見缺失



如此狀態下，沒有截油槽又何妨？



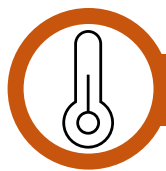
加工加熱

常見缺失



配膳器具與熟食砧板及垃圾桶之關係

熟食砧板與垃圾桶過近，
且垃圾桶未加蓋，易有
造成病媒及異味之污染。



冷卻

冷卻

- 食物中心溫度於 2 小時內由 60°C 降至 21°C 以下，另 4 小時內由 21°C 降至 7°C 以下。
- 增加食品表面積、淺盆、冰水浴。
- 應避免堆置過厚或過密以免影響冷卻速率。



冷卻

肉品之冷卻與冷藏

肉品加熱處理後，馬上進行冷卻，對於耐高溫菌有抑菌效果。

	使用冷卻水	懸掛式冷卻
產品代表	貢丸	自然或人造腸衣之肉製品
冷卻注意或建議事項	冷卻水勿用生水，最好是用已加熱處理過的水或過濾水。	冷卻後須置於RH90%，溫度-1~2°C 為最佳(最高不超過5°C)，光度則以60Lux為宜，並懸掛保存準備包裝。

Source: <https://kmweb.coa.gov.tw/>



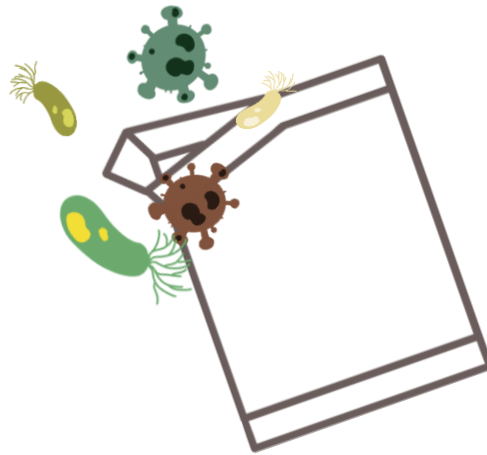
衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration



封袋包裝

充填熱封時應注意：

1. 封口之污染



2. 熱封溫度





包裝材質選擇

1. **透氣性、透明度**：包裝應選擇透氣率良好的薄膜，適用於短期間的貯存。
2. **真空包裝**：所用的材料須氧氣通透率很低，當真空抽氣後，袋外之空氣不會滲入袋內，而使袋內的肉品處於無氧狀態，可減少肉品之氧化酸敗的速率。
3. **鋁箔**：一層鋁箔及多層積層材料而成柔軟包裝袋，可防光線所造成之脂肪酸敗的質變，常用於包裝冷凍食品。
4. **惰性氣體填入式包裝**：目前市面上最普遍採用的氮氣式包裝，可保持產品的原貌。



封袋包裝

包裝標示-完整包裝

1 包裝食品

豬肉乾

★ 清楚標示 自由選購 ★

實施日期
110年1月1日

本店使用
OO豬肉

豬肉原產地標示

肉品、餐廳料理、加工食品等，
來源都清楚標示！

2 散裝食品

原產地
OO

3 直接供飲食場所

行政院
Executive Yuan

政策廣告 歡迎轉貼

資料來源:衛生福利部

FDA
Taiwan Food and Drug Administration

Source: <https://kmweb.coa.gov.tw/>



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



封袋包裝

包裝標示-散裝

實施日期
110年1月1日

散装食品 標示新規定

品項 生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割的
花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜
麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸
杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品。

對象 新增未具公司登記或商業登記食品販賣業者。
*現行「具公司登記或商業登記」的食品販售業者，已於
101年起實施

標示 原產地(國)。

原產地(國) 標示方式

分區標示
本區產地 美國 本區產地 台灣

單一產地標示
本店皆 國產

標籤標示
埔里 香菇

免重覆標示
臺灣農產品追溯系統



急速冷凍

急速冷凍：

食品冷凍速度在 30分鐘以內通過「最大冰晶生成帶」(0~-5°C)。

- 形成細小且均勻之冰晶
- 減少食品中之微生物



維持食品之組織，
不破壞口感與鮮度

1. 急速凍結：**-35~ -40°C 以下**

2. 超低溫冷凍：**-50°C 以下**



冷凍貯存

範例比較





冷凍貯存

正確範例



成品冷凍庫之分類管理

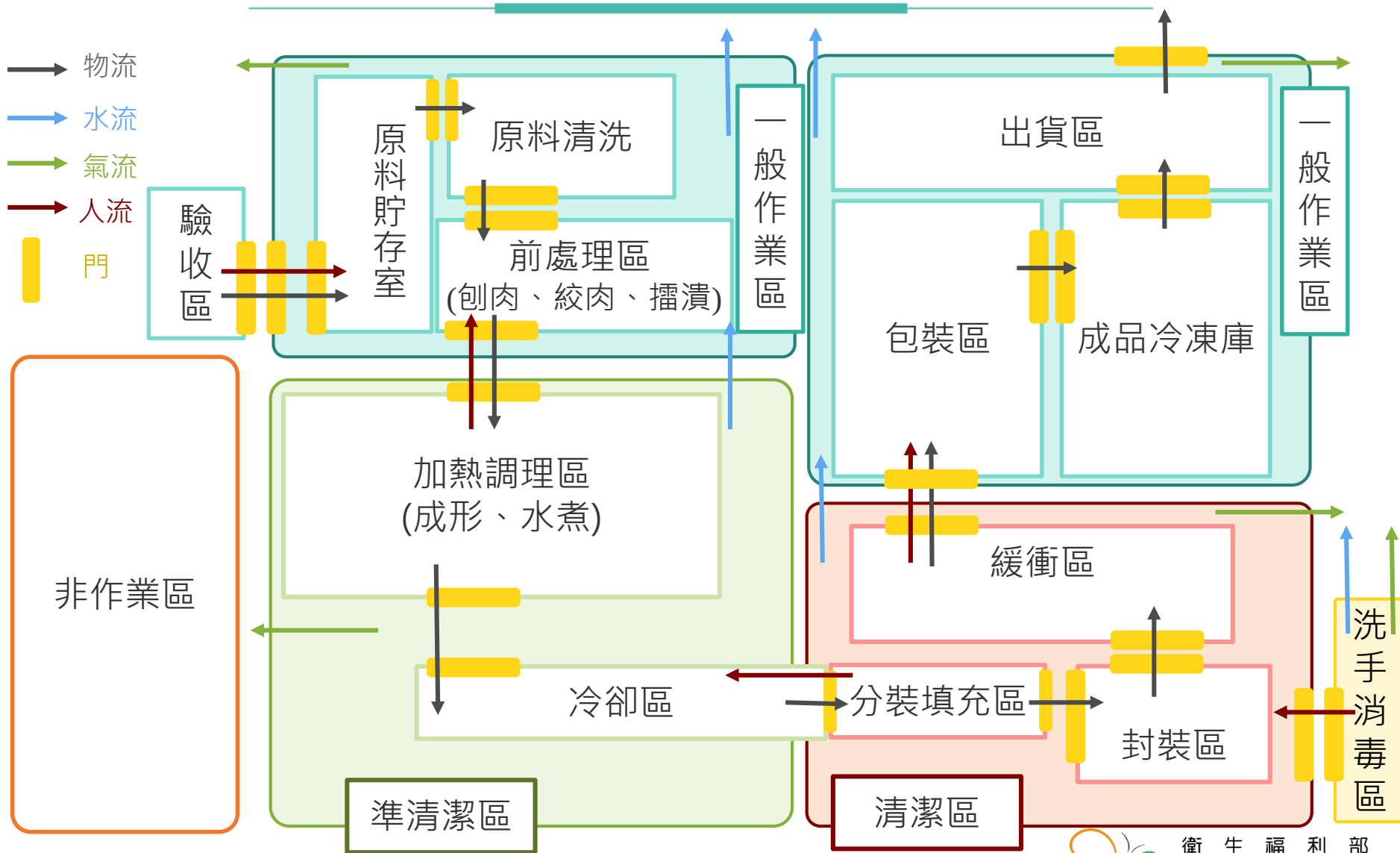


成品冷凍庫溫度管理

作業區域有效區隔

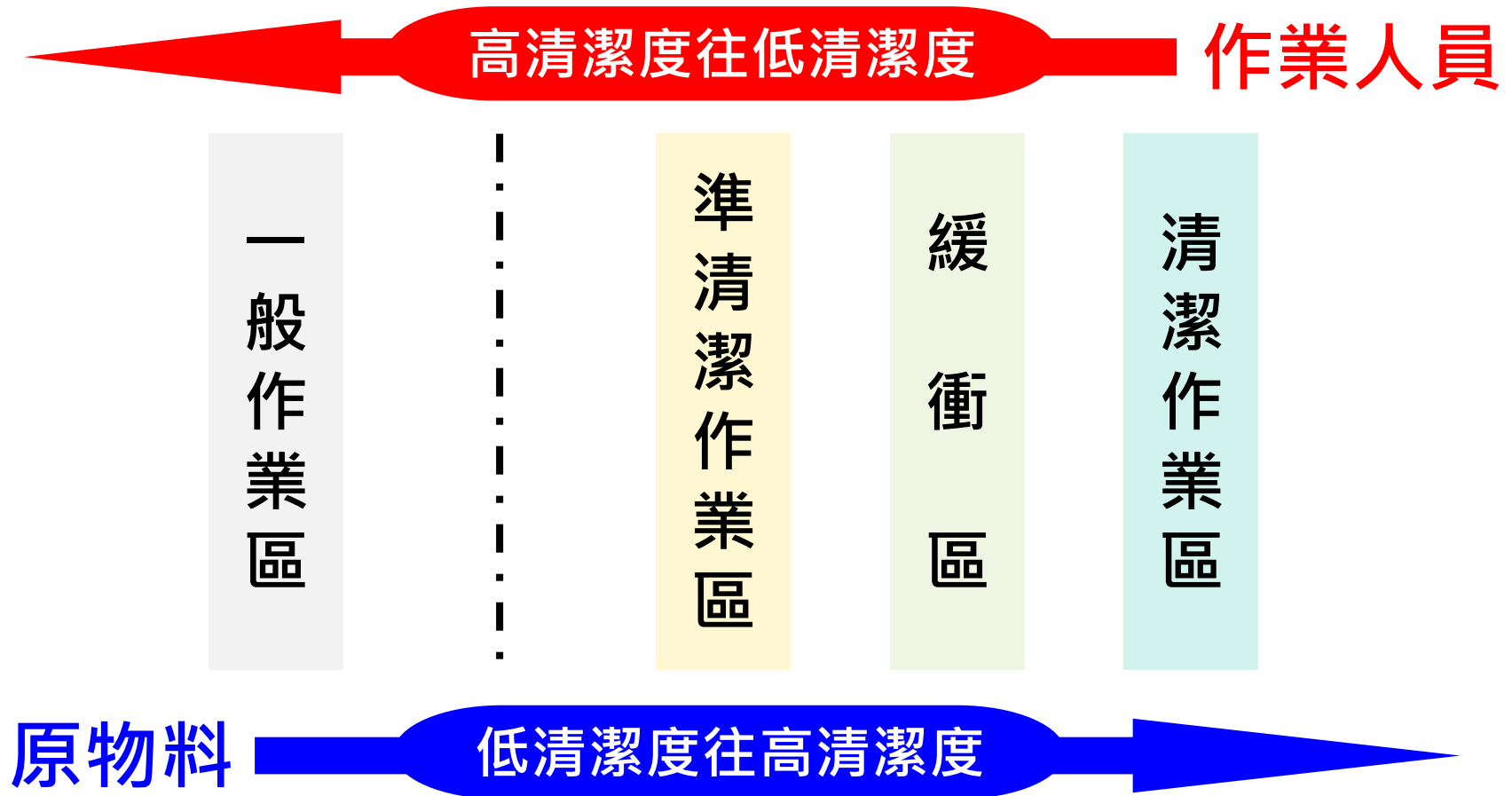
	非作業區	一般作業區	準清潔區	清潔區
分類	辦公室 檢驗室 廁所 用餐休息區	驗收區 切割區解凍區 器具洗滌區 外包(材區) 成品冷凍庫 出貨區	加熱調理區 急凍區	內包裝區 封袋包裝區 緩衝區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾
落菌數	-	-	稍低	最低

貢丸作業區域



生產作業動線

(依工作環境的清潔度區分)



相關法規

食品藥物管理署網站

<https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>

食品業者投保產品責任保險

食藥署網站>業務>食品>食品製造業>07產品責任保險

<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12002>

食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定

食藥署網站>業務>食品>食品製造業>03食品安全管制系統HACCP >食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定Q&A問答集

<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=10841>

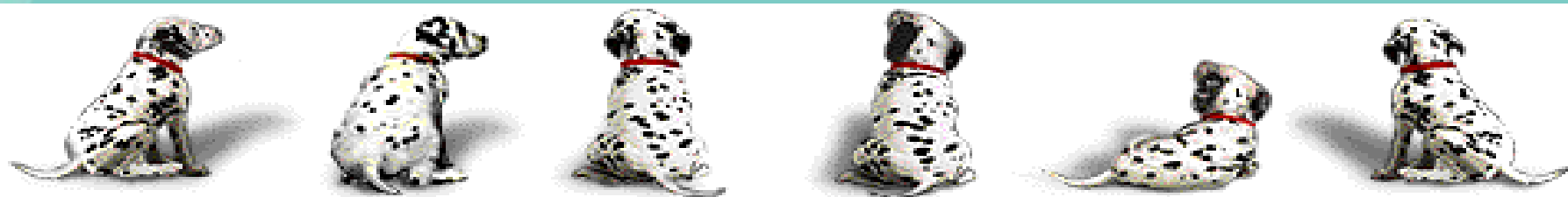
食品良好衛生規範準則(GHP)

食藥署網站>業務>食品>食品製造業>02食品良好衛生規範準則

<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=10836&r=398619809>

結 語

- 遵守個人衛生道德
- 一分耕耘一分收穫
- 用心工作避免疏忽
- 嚴守標準作業規範
- 共創良好團隊文化





Thanks For Your Attention !!