

檔 號 :

保存年限：

公文保管年限

1	
3	
5	各段488號
10	
99	

衛生福利部 函

機關地址：11558 台北市南港區忠孝東路六段488號

傳 真：02-26531062

聯絡人及電話：劉小姐 02-27877354

電子郵件信箱：chelsea2237@fda.gov.tw

10074

台北市南昌路一段51巷1號11樓

受文者：財團法人台灣優良農產品發展協會

發文日期：中華民國103年11月4日

發文字號：部授食字第1031303122號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：「醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引」乙份

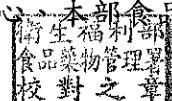
主旨：檢送「醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引」乙份(如附件)，請查照並轉知所屬。

正本：業豆同台凍業區業冰業工自協類業協中管術業同飲臺高雄商公口新農商省業、冷同灣工製同粉與展穀工廣、全技同業餐、、高口業出、院油台灣工會區業台糖區業麥機發華品推會安業業商國會會、出同進會局華合灣業會麥業台會造、、作團團台養中人省北、輕業同臺出、業易中聯台工合大同、公釀會會好財財、營、法灣台會年商業、進會商貿、國、油聯區業會業區公協良、、會國會團台、公國際飪商會市公口民會區同、製公灣、食台中業法法灣食華醫糕市中廚同業灣口基同際會全會奶會灣工公同灣業展品會會協民協財、會業國烹飪協雄業出國總會合造公台品業業台同發食產協展華業、會合同灣市烹展高同進部業公聯人業、食同工、業品灣畜展發中乳會學聯合業台北市發、業市經濟商業會區同會凍業餸會工食業、國進術國商、臺雄究會商竹經濟國同公灣業公冷工蜜公品素、中品產會民策技全餅會、高研公口新工華肉商合省工、米、工灣華展財優康法醫食職新會職業中商蘭業部中畜油聯灣類會玉會茶台中發、灣健團技灣培、工業職人口宜同業民類業會雜業台類業罐民協團良灣食人療品業北聯合業工外業公口新局國商同、糧同灣製灣同頭國法農食品中產科工市合工會美同進會經國同公灣業公冷工蜜公品素、中品產會民策技全餅會、高研公口新業會區同會凍業餸會工食業、國進術國商、臺雄究會商竹經濟、國家食會台肉公區公製、、會台國社生台烘會業師業法口、業經驗工中、業聯灣工會工、同直包產財發、聯合品糕業國臺雄會北同進經會國省公、凍業灣業區會會用進人會民、家、點公職廚飲團出會商檢國、會商會台果公酸會業國品、品會國團食國商全、高公台業縣準全會合麵公、蔬業基公工民民食所食協全社健民餅、會、業、商園局業華台同合區業、業台業銷裝業團展中合人學餅同廚北市、市業出標國合聯製業會凍同胺業料華華灣究灣師會、保華糕會工會同會口桃檢國、會商會台果公酸會業國品、品會國團食國商全、高公台業縣準全會合麵公、蔬業基公工民民食所食協全社健民餅、會、業、商園局業華台同合區業、業台業銷裝業團展中合人學餅同廚北市、市業出標國合聯製業會凍同胺業料華華灣究灣師會、保華糕會工會同會口桃經濟部會公業會醫工、油公冷、業品財工研台國統中聯會會餐廚盒業新同經濟員業商公省產會物業凍會同食、品展、民系展會公工市市餐同、業經委同腐業灣水公植同冷公業然會食發會華制發公業業北雄市業會商

第一頁（共二頁）

11:31

副本：黃副教授健政(嘉義大學)、本部食品藥物管理署北區管理中心、本部食品藥物管理署中區管理中心、本部食品藥物管理署南區管理中心



部長蔣內煌

本案依分層負責規定授權署長決行

醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引

壹、總則

- 一、本作業指引依食品安全衛生管理法第八條第一項之規定訂定之。
- 二、本作業指引適用於醃漬蔬果之相關食品業者。
- 三、醃漬蔬果之相關食品業者應符合食品良好衛生規範準則等相關規定外，並應符合本作業指引之相關專業規定。

貳、專有名詞定義

- 四、本作業指引相關名詞定義如下：

- (一)醃漬蔬果：以蔬菜或水果為主原料，利用食鹽、有機酸或(及)糖等醃漬貯存或直接發酵、加工調味、熟成之產品或半成品。
- (二)醃漬蔬果之相關食品業者：係指從事醃漬蔬果食品製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣之業者。
- (三)鹽濃度：鹽類質量佔全部溶液質量的百分比。
- (四)食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。
- (五)水活性：係指食品中自由水之表示法，為密閉容器中該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。

參、生產、加工與運銷管制

五、原料調製：

- (一)醃漬蔬果使用之原材料，須符合食品衛生標準相關規定，並

經適當驗收確認後始可使用，相關之驗收應有紀錄並保存至該批成品之有效日期後 6 個月。

(二)生鮮蔬菜、水果等相關原料驗收後之暫存、製造、加工、調配等過程中，應有適當之貯放方式以避免原物料、半成品或成品直接接觸於地面。

(三)於醃漬蔬果製造過程中使用之食品添加物，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，且應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等，相關紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後 6 個月。

六、一般製程衛生管理

(一)醃漬蔬果之相關食品業者從事現場作業時，應確實保持手部清潔，於作業開始前，須正確洗手或(及)消毒。

(二)醃漬蔬果生產設備或器具之食品接觸面，應保持平滑清潔、無凹陷或裂縫及無藏污納垢情形。

(三)醃漬槽(池、缸、桶)應有防護措施，以避免醃漬過程中灰塵、雨水或異物掉入。

(四)醃漬過程中用以重壓醃漬蔬果原料之重物，如：石頭，應清洗乾淨且不得有青苔、蟲屍或其他異物黏附於上。

(五)凡與蔬菜、水果及其他食品原料直接接觸之用水應符合飲用水水質標準；其他如清洗醃漬槽(池、缸、桶)、食品設備、容器、器具及浸泡、漂水處理之用水亦應符合飲用水水質標準。

(六)於醃漬蔬果製造、加工、調配、包裝、貯存與運送等過程中，作業人員不得踩踏於醃漬蔬果之原料、半成品與成品之上或站立於相同水平面之側，惟於必要且有適當之衛生安全措施時，不在此限。

(七)使用食品添加物時應以適當之秤量設備或計量器具量取食品添加物，以添加至醃漬蔬果各加工步驟中。

(八)將食品調味料或食品添加物等各種配料與蔬菜水果等主原料混合時，應採行適當措施以確保各原料間混合均勻。

(九)日曬區域應保持乾淨整潔，原料、半成品及成品應設有離地措施，不得直接接觸於地面；室外日曬區應有適當遮蔽以防止昆蟲、飛禽類之糞便、落塵、雨水或其他異物污染。

(十)成品運送及銷售應視販賣形式，適當調整包裝量，並應有適當包裝及防止污染措施，以確保產品在運銷過程中，不致受外界環境污染。

(十一)依醃漬蔬果產品特性標明貯放方式，如置於陰涼處、冷藏或冷凍，並依產品標示之貯放方式進行貯存、運送及販賣。

七、個別醃漬蔬果類別之衛生管理

(一)蘿蔔乾之衛生管理應符合下列規範：

1. 鹽漬後之蘿蔔，取出經陽光曝曬降低水分及水活性，曝曬時間應足夠，以達貯放安全性，若配合使用防腐劑應注意食品添加物之添加量計算及混合均勻度。
2. 蘿蔔乾製品之鹽濃度小於 15% 及水活性高於 0.78 時，若無其他防腐措施，應以冷藏方式流通販售。若提出其他防腐措施，應有產品保存試驗以證明該產品於符合衛生標準下可於室溫流通販售至所訂之有效期間。
3. 業者應有相關自主品管以控管終產品之水活性及鹽濃度達室溫貯放安全性，建議業者可利用相關儀器如鹽度計、水活性分析儀，以作為管控蘿蔔乾製品品質的方法之一。
4. 蘿蔔乾製品不得使用糖精及其他非「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之物質(如：甲醛)。

(二)酸菜之衛生管理應符合下列規範：

1. 酸菜鹽漬後進行分級貯放於浸漬液時，酸菜因比重低而浮起，以重物壓放時，應注意衛生，建議可採用水袋重壓方式，取代會有交叉污染的廢棄菜葉。
2. 芥菜經加鹽鹽漬後為酸菜，其未經漂水脫鹽處理，鹽濃度高於 10% 以上者，得常溫流通販售。
3. 酸菜製品於加工過程中其葉綠素不穩定易褐變褪色，因此若於製程中使用到相關之食品添加物時，應注意使用種類、使用量與均勻度，以符合衛生安全，經漂水脫鹽後之酸菜製品，鹽濃度小於 5% 及 pH 值高於 4.0 時，若無其他防腐措施，應以冷藏方式流通販售。
4. 業者應有相關自主品管以控管最終產品之食品添加物是否符合規定，建議業者可利用二氧化硫快速檢測片，以作為管控酸菜製品衛生安全的方法之一。