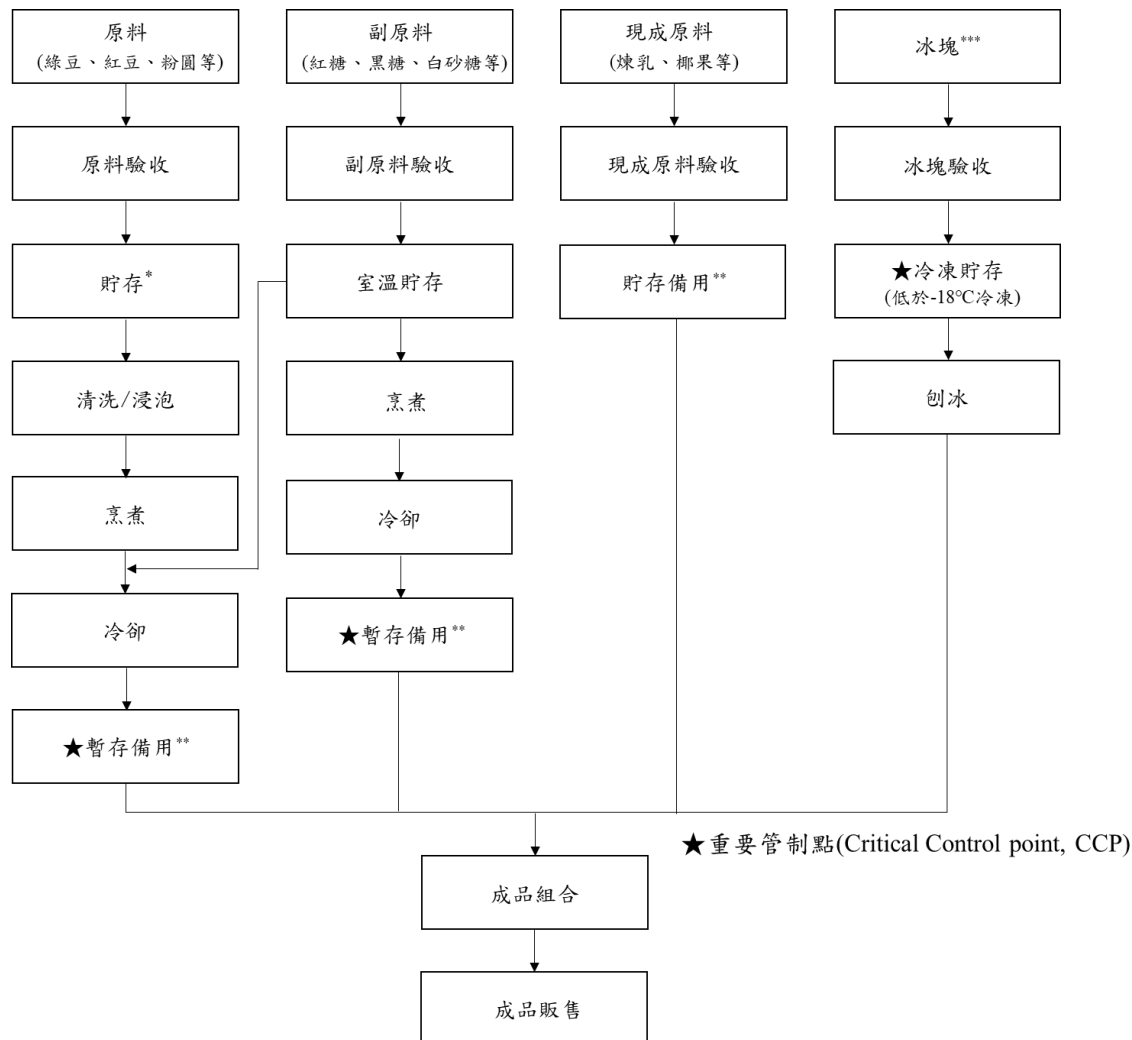


餐飲業現場調製冰品製程衛生管理指引

食品藥物管理署113.7.31

一、現場調製刨冰製作流程



*原料貯存依其特性可於室溫、低於7°C冷藏或低於負18°C冷凍保存，易腐敗或水活性較高之原料貯存則應低於7°C冷藏或低於負18°C冷凍保存。

**原料開封或烹煮後依其特性以室溫、低於7°C冷藏或低於負18°C冷凍暫存備用，並應儘速使用完畢，且不可使用已變質或會造成食品衛生安全疑慮之原(配)料。

***冰塊應符合飲用水水質標準、食品中微生物衛生標準以及食品中污染物質及毒素衛生標準。

圖、刨冰製作流程

二、現場調製刨冰衛生管理應注意事項

| 流程步驟 | 注意事項 |
|---------------------------------|--|
| 原料驗收 副原料驗收 現成原料驗收 冰塊驗收 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查原料包裝完整及色澤正常，不得有變色、異味、污染、發霉、含有異物等。 2. 不購買來源不明之原料，並保留來源文件，至少保存五年。 3. 如使用製冰機製作冰塊，應注意其衛生清潔。 4. 必要時，針對市售即食產品，應請供應商出具檢驗報告。 5. 原料驗收應有驗收程序、標準及紀錄，並依供應商所提供之條件貯存。 |
| 貯存 室溫貯存 ★冷凍貯存 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料須有完整包覆盛裝或加蓋，且應離地放置。 2. 應注意原料有效日期，以先進先出(先到期先使用)原則擺放使用。於外包裝或置放處，載明名稱、有效日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。 3. 易腐敗或水活性較高之原料貯存應置於低於7°C冷藏保存。 4. 不需低溫保存之原料(如罐頭類產品)，應儘速使用完畢，以避免微生物滋長。 5. 冷凍櫃食材分區放整齊，定期除霜及定期清潔。 6. 應有溫度監控設施且符合溫度管控標準並定期紀錄。 7. 原料貯存區應保持乾淨通風，並應有設置病媒防治設施。 |
| 清洗/浸泡 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗/浸泡用水應符合飲用水水質標準。 2. 若原料需長時間浸泡，建議冷藏浸泡。 3. 食品容器具使用前後，應確實殺菌或消毒^(註)。 |
| 烹煮 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹煮之食品容器具使用前後，應確實殺菌或 |

| | |
|---------|---|
| | <p>消毒^(註)。</p> <p>2. 烹煮原料、糖漿等需澈底加熱，中心溫度超過70°C，原料烹煮時間應確保可使其熟透。</p> |
| 冷卻 | <p>1. 盛裝配料之食品容器具及其上蓋於使用前後應確實殺菌或消毒^(註)，配料冷卻區應保持乾淨，並應有設置病媒防治設施。</p> <p>2. 配料若大量製備，冷卻請小量分裝，冷卻過程中避免於危險溫度帶(7°C至60°C)放置超過2小時，夏天時(室溫超過32°C)勿放置超過1小時，且盛裝容器具應覆蓋。</p> |
| ★暫存備用 | <p>1. 盛裝配料容器具及現成配料使用後或貯存時，應覆蓋及標示日期，如需冷藏，應低於7°C冷藏保存；如需冷凍，應低於負18°C冷凍保存。</p> <p>2. 製作好之配料應於冷藏2日內使用完畢。</p> |
| 刨冰 | <p>1. 刨冰之食品容器具及設備表面使用前後，應確實殺菌或消毒^(註)。</p> <p>2. 刨冰機台請保持清潔，並定期保養。</p> <p>3. 作業人員手部清潔消毒，避免交叉污染。</p> |
| 成品組合及販售 | <p>1. 組合成品之檯面請保持清潔，擦拭桌面之抹布應定期殺菌或消毒，且清潔用抹布應以顏色進行區分擦拭不同作業區之管理。</p> <p>2. 盛裝成品之食品容器具使用前確認其清潔度及包裝之完整性。</p> <p>3. 販售時，如需冷藏之配料應放置於低於7°C之冷藏櫃，盛裝容器應加蓋，冷藏溫度應有監控設施並定期紀錄。</p> <p>4. 取用配料之勺具應保持清潔，考量各項配料水活性及黏稠度不一，各別配料應使用專用勺具，避免混用，且存放處應有病媒防治措施，並注意作業人員手部清潔消毒，避免交</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>又污染。</p> <p>5. 針對外帶之成品應覆蓋或完整包覆盛裝。</p> |
| <p>(註) 使用乾熱、蒸氣、熱水或氣液處理，可參考食品良好衛生規範準則餐飲業專章所列之殺菌方法。</p> <p>備註：重要管制點計畫表如附件。</p> | |

三、結語

- (一) 食品從業人員應每年接受健康檢查，如有腹瀉、嘔吐等疑似食品中毒症狀，應立即停止從事接觸食品之相關工作，且應在症狀消失至少 48 小時後才可復工；另如果手部有傷口，應先確實包紮後，再佩戴一層手套，避免包紮用品混入食材中成為異物來源，導致交叉污染。
- (二) 嚙齒類、蟑螂或蚊蟲等亦是傳播食品中毒病原微生物之高風險媒介之一，因此針對該類病媒應有相關防治措施。
- (三) 建議留樣保存及標示日期，並低於 7°C 冷藏保存 48 小時，以利客訴或食安疑慮時進行分析。另，留樣保存之重量請參考 111 年 10 月 14 日食品藥物管理署訂定之食品檢驗之建議檢體量原則。

餐飲業現場調製冰品製程衛生管理指引之重要管制點計畫表(範例)

(本範例不具法規強制性，僅提供業者建議或參考使用。)

| 重要管制點 | 顯著之安全危害 | 每一個防治措施之管制界限 | 監 控 | | | | 矯正措施 | 紀 錄 | 確 認 |
|---------|-------------------|--|---------|--------------|----------------------|--------|---|------------------------------------|---|
| | | | 項目 | 方法 | 頻率 | 負責人員 | | | |
| 冰塊冷凍貯存 | 病原性微生物生長 | 管制保存環境需在負18°C以下。 | 溫度 | 溫度計量測 | 貯存入庫前，檢視每日溫度紀錄表 | 食品從業人員 | 將冰塊保存環境進行消毒與殺菌；將冰箱溫度調整至正常範圍；將對溫度失控之產品進行丟棄；冰塊購自優良廠商。 | 1. 冰箱溫度紀錄表。 2. 缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 | 1. 管衛人員每天確認冰箱儲存環境之清潔紀錄表單。 2. 管衛人員每天確認冰箱溫度量測及相關紀錄表單。 3. 每半年內校正溫度計。 4. 如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 |
| 暫存備用 | 儲存之冰箱溫度過高；原料逾有效日期 | 管制冷藏溫度需在7°C以下；冷凍溫度需在負18°C以下；原料不得逾有效日期。 | 溫度；標示事項 | 溫度計量測；有效日期監控 | 貯存入庫前，檢視每日溫度紀錄表及有效日期 | 食品從業人員 | 將冰箱溫度調整至正常範圍；將對溫度失控之產品進行丟棄；將逾有效日期之原料丟棄。 | 1. 冰箱溫度紀錄表。 2. 缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 | 1. 管衛人員每天確認冰箱溫度量測及相關紀錄表單。 2. 每半年內校正溫度計。 3. 如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 |
| 副原料暫存備用 | 儲存之冰箱溫度過高 | 管制冷藏溫度需在7°C以下；冷凍溫度需在負18°C以下；原料不得逾有效日期。 | 溫度；標示事項 | 溫度計量測；有效日期監控 | 存入庫前，檢視每日溫度紀錄表及有效日期 | 食品從業人員 | 將冰箱溫度調整至正常範圍；將對溫度失控之產品進行丟棄；將逾有效日期之原料丟棄。 | 1. 冰箱溫度紀錄表。 2. 缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 | 1. 管衛人員每天確認冰箱溫度量測及相關紀錄表單。 2. 每半年內校正溫度計。 3. 如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。 |