



冰製品及飲冰品配料製造業者食品衛生安全研析

羅湘晴¹ 顏玎仰¹ 蔡依書² 邱源章¹ 廖慧琳²

財團法人台灣食品產業策進會¹ 衛生福利部食品藥物管理署食品組²

摘要

為管理食品安全衛生，本研究透過蒐集108-111年國內冰製品及飲冰品配料之稽查專案，並結合112年實地調查，統計冰製品及飲冰品配料製造業者常見缺失。冰製品及飲冰品配料製造業者不符合比率較高項目包含「場區衛生管理」、「製程與品質管理」、「設備器具管理」、「倉儲管理」；而人員衛生管理、運輸過程之溫度與清潔管理，及客訴處理程序等亦是需加強之項目。期藉由提出前述常見不符合項目，協助業者審視內部作業方式，強化衛生安全措施，以提升自主管理能力。

關鍵詞：冰製品製造業者、飲冰品配料製造業者、食品衛生安全

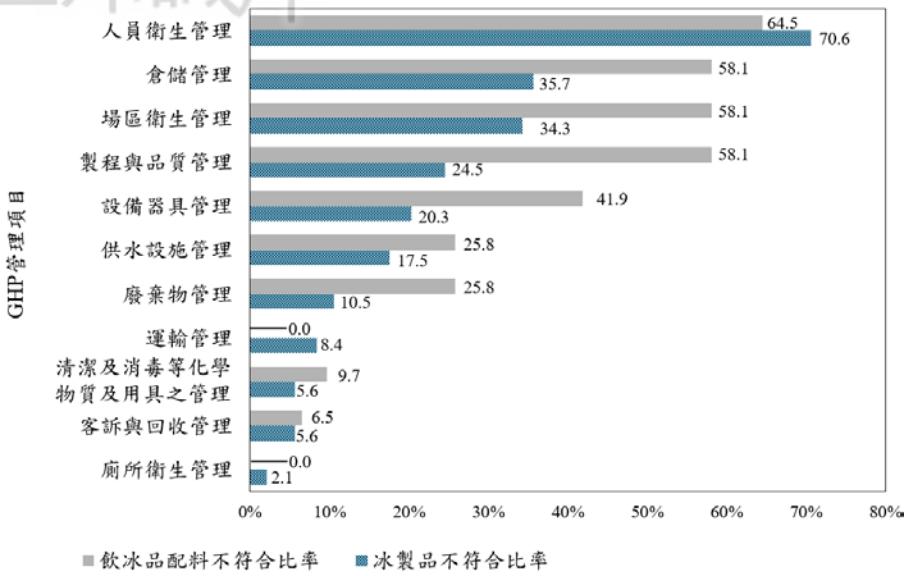
為瞭解冰製品及飲冰品配料製造業者常見不符合情節，本研究係蒐集衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)產品通路管理資訊系統之108-111年冰製品及飲冰品配料稽查專案結果，篩選過往曾發生不合格情節之業者，於112年實地調查業者改善情形，彙整業者產運銷存各階段常見管理不符合情形，供業者參考。

本研究依食品良好衛生規範準則(下稱GHP)各條文規範事項，將條文分類成11種管理項目。統整108-111年之冰製品及飲冰品配料稽查專案結果，各項目不符合比率(如圖一)。冰製品及飲冰品配料製造業者常見不符合項目排名前五名皆為「人員衛生管理」、「倉儲管理」、「場區衛生管理」、「製程與品質管理」及「設備器具管理」。

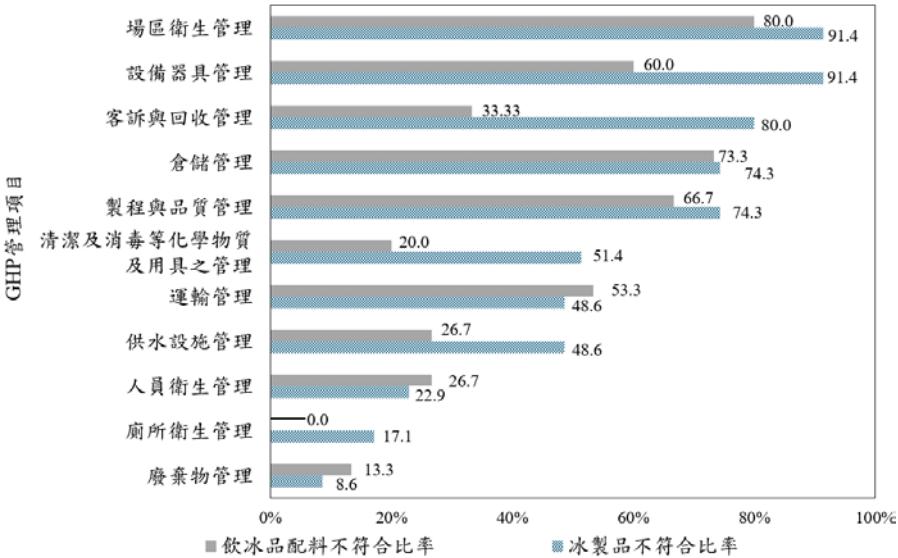
其中「人員衛生管理」不符合比率最高，建議業者應定期教育訓練，使食品從業人員保持正確衛生習慣。

透過112年實地調查冰製品與飲冰品配料製造業者GHP管理情形，其不符合比率如圖二。冰製品製造業者不符合項目前五名分別為「場區衛生管理」、「設備器具管理」、「客訴與回收管理」、「倉儲管理」及「製程與品質管理」；飲冰品配料製造業者不符合比率前五名分別為「場區衛生管理」、「倉儲管理」、「製程與品質管理」、「設備器具管理」及「運輸管理」。

與稽查專案相較，於112年實地調查結果，多數冰製品製造業者資本額未達100萬，未有留存產品出貨量及相關紀錄之習慣，亦常於產品發生問題或遇客訴時，缺乏「客訴與回收管理」，建議業者應保有成品銷售紀錄，遇到客訴情形時，留存事件發生原因及處理情形，以預防再發生類似事件；另多數配料製造業者多為委外物流，於稽查時較難發現缺失，惟經實地調查詢問業者，發現其大多缺乏「運輸管理」，建議無論自行或委外物流皆應建立



圖一、108-111年冰製品及飲冰品配料稽查專案不符合比率



圖二、112年冰製品及飲冰品配料實地調查不符合比率

管理制度，留存管理紀錄或物流業者溫度清潔紀錄。

綜整稽查專案及實地調查結果，冰製品及飲冰品配料製造業者應加強之GHP管理重點

為「場區衛生管理」、「製程與品質管理」、「設備器具管理」及「倉儲管理」，如環境定期清潔、原料確實驗收及確認成品品保、訂定場區設備之清潔與保存方式，並定期維護換



新、加強產品離地措施等，皆應由人員確實執行及記錄，並由管理衛生人員確認，以確保產品之衛生安全。另於「製程與品質管理」中，為確實掌握上游供應商，強化原材料管理，業者應落實保存產品來源文件。

另「人員衛生管理」為過去飲冰品及其配料稽查專案資料中皆為違規比率第一名，然於實地調查中其不符合比率非最高，由於本次實地調查目標業者為曾發生不合格情節之業者，因人員衛生管理之相關缺失，透過輔導稽查可以改善，故不符合比率較過去稽查專案低。此外，冰製品與飲冰品配料產業實地調查不符合比率第一名分別為「設備器具管理」與「場區衛生管理」，是由於目前業者尚未具備設備器具環境之微生物監控，溫度計等量測設備缺乏校正管理，致實地調查時此兩項不符合比率偏高。

食品衛生安全環環相扣，除前述管理項目

外，其它GHP管理項目亦須留意。建議業者可多利用食藥署官網的食品製造業專區，該專區已建立多項參考文件，可強化食品衛生安全觀念，並參考其提供的範例，建立本身作業場所之各項文件紀錄，以提升自主管理能力。

參考文獻

1. 台灣趨勢研究。2022。飲料業發展趨勢（2022年）。[https://www.twtrend.com/trend-detail/beverage_service_activities_2022/]
2. 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。
3. 衛生福利部食品藥物管理署。2023。「推動飲冰品及其配料製造業者落實產品衛生安全管理計畫」委辦計畫成果報告。



Research of Food Safety and Sanitation for Food Manufacturers of Ice Products and Ice-Drinking Toppings

HSIN-JUNG YU¹, TING-YANG YEN¹, YI-SHU TSAI², AUAN-CHANG CHIU¹,
AND YHUI-LIN LIAO²

¹Taiwan Food Industry Foundation, TFIF ²Division of Food Safety, TFDA, MOHW

ABSTRACT

To manage food safety and hygiene, and identify the common non-compliance issues, this study collected the audit projects of domestic ice products and ice-drinking toppings from 2019 to 2022, and combined it with the field survey in 2023. Ice products and ice-drinking toppings manufacturers have higher violation rates in “building facilities management,” “preparation and quality management,” “equipment and tools management,” and “storage management.” Personnel management, temperature and cleanliness management during transportation, and customer complaint handling procedures should also be strengthened. The above-mentioned common non-conforming items are intended to help operators review their internal safety and hygiene, and improve their independent management capabilities.

Key words: ice product manufacturers, ice-drinking toppings, food safety and sanitation