

在製造預先包裝食物和飲料的 工廠實施「食物安全重點控制」 系統及其他食物安全計劃

重點

3. 冷卻

在製造預先包裝食物和飲料的工廠實施食物安全計劃

1. 原因

2. 要點

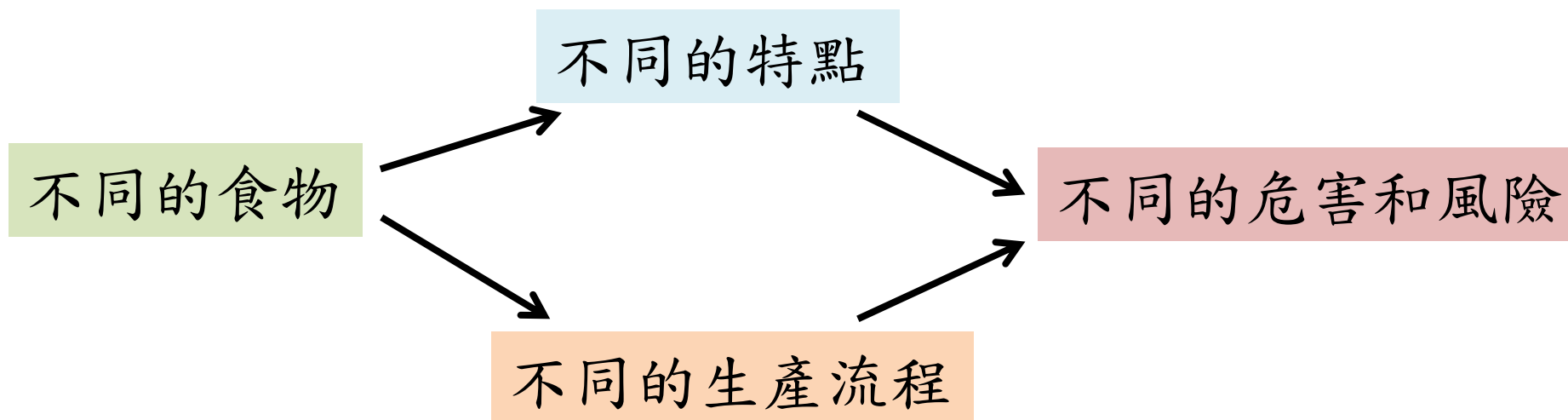
有效的食品安全管理系統 (食物安全計劃)

基本條件

- 設計及設施
- 清潔及消毒
- 個人衛生
- 防治蟲鼠
- 廢物處理
- 員工訓練
-

基本條件
適用於所有食品種類



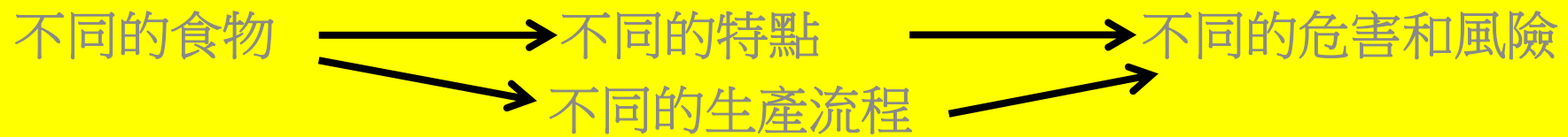




危害: 李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)

危害: 諾如病毒 (*norovirus*)





危害: 丙烯酰胺 (acrylamide)



危害: 黃曲霉毒素 (aflatoxins)



有效的食品安全管理系統 (食物安全計劃)

基本條件

- 設計及設施
- 清潔及消毒
- 個人衛生
- 防治蟲鼠
- 廢物處理
- 員工訓練
-

HACCP

七項原則

- 分析危害
- 確定控制重點
- 制定監控標準
- 設立控制重點的監察程序
- 訂定矯正程序
- 制定確認程序
- 設立紀錄系統

不同產品、不同生產程序

- ✓ 不同的危害
- ✓ 不同的控制重點
- ✓ 不同的HACCP計劃

有效的食品安全管理系統 (食物安全計劃)

良好衛生規範/良好製造規範
(GHP/GMP)

HACCP

基本條件

- 設計及設施
- 清潔及消毒
- 個人衛生
- 防治蟲鼠
- 廢物處理
- 員工訓練
-

專注：
不同產品
不同生產程序

- 制定確認程序
- 設立紀錄系統

食品安全系統

是否足夠確保食品安全？

食品安全



基本條件

■ 良好衛生規範/良好製造規範

食品安全系統

只運用基本條件
不足夠確保食品安全

食品安全



食品安全系統

重點(1)

- 基本條件 + HACCP
- 更能確保食品安全



重點(2)

➤ 食品安全管理系統

➤ 食品安全**管理**系統

(Food safety **management** system)

通用 HACCP 模式

(Generic HACCP models)

顧問

公司管理層積極參與

重點

3. 冷卻

在製造預先包裝食物和飲料的工廠實施食物安全計劃

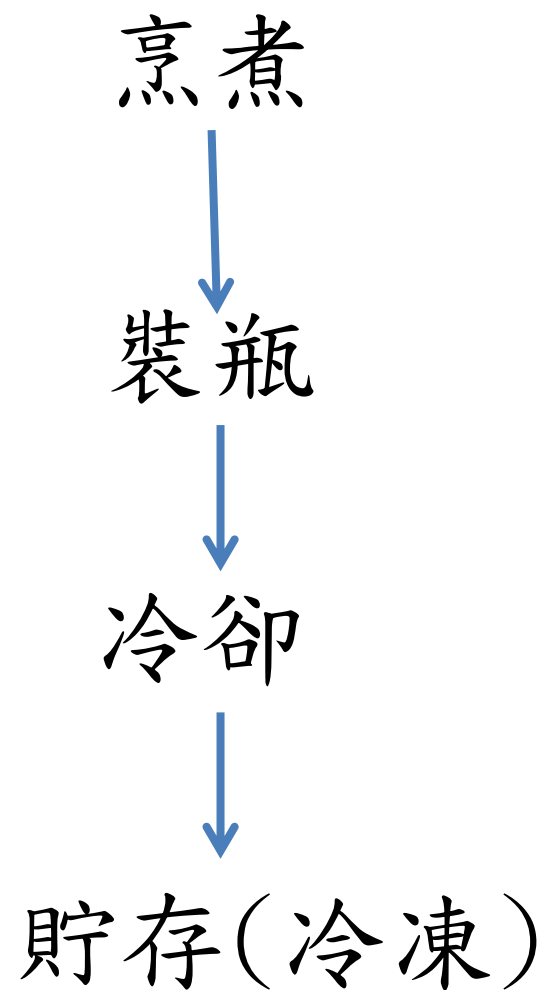
重點(3)

常見控制重點：

- 解凍
- 烹煮
- 貯存(冷凍／冷藏)
- 冷卻
- 熱存
- ...

預先包裝食物含過量蠟樣芽孢桿菌

重點(3)



重點(3)

烹煮

➤ 熱力

➤ 殺滅細菌(包括致病菌)

➤ 缺氧

➤ 不能殺滅孢子(孢子耐熱)

✓ 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌 (*Clostridium perfringens*)

✓ 蠟樣芽孢桿菌 (*Bacillus cereus*)

重點(3)

冷卻

- 達不到標準，室溫下過久
- 孢子萌發
- 沒有競爭對手
- 大量繁殖

完