麵製品食品業者良好衛生作業指引

壹、 適用範圍

一、 本作業指引適用於麵製品之相關食品業者。

二、 麵製品之相關食品業者另應符合食品之良好衛生規範準則。

貳、專有名詞定義

三、本作業指引名詞定義如下：

(一) 麵製品之相關食品業者：係指從事麵製品食品製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣之業者。

(二) 生麵製品：係指以小麥麵粉為主要原料之麵（條）類製品，包括各式粗細麵條、水餃皮、餛飩皮等未經蒸煮之產品，其水分含量應在25%以上或水活性 0.80 以上者。

(三) 熟麵製品：係指以小麥麵粉為主要原料之麵（條）類製品，包括各式粗細白麵條、鹼麵等經蒸煮過之產品，其水分含量應在 25%以上或水活性 0.80 以上者。

(四) 乾麵製品：係指以小麥麵粉為主要原料之麵（條）類製品，包括各式粗細麵條、麵線等經乾燥之產品，其水分含量應在 14%以下或水活性低於 0.80 者。

(五) 灑粉：或稱之為「手粉」，係指用於麵製品製造過程中，防止半成品或成品相互沾黏之澱粉類或麵粉，其品質應符合相關食品衛生標準或規定，並可追溯來源。

(六) 回麵：係指製麵過程中半成品所產生之未受污染邊料(如麵屑、斷落之麵條、水餃皮印模後之邊料等)，可用於回添在另批製麵流程之中。

(七) 冷卻水槽（缸）：係指熟麵製品之製程中，麵製品經蒸煮後，以冷卻

水進行麵體降溫步驟所用之水槽（缸）。

(八) 調酸水槽（缸）：係指熟麵製品之製程中，以調酸之浸漬水進行麵製品 pH 值調整所用之水槽（缸）。

參、麵製品食品製造、加工、調配、包裝、運送、貯存與販賣管制

四、原料使用與調配

(一) 麵製品使用之原材料及食品添加物等，須符合相關食品衛生標準及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」等規定，並經適當驗收確認始可使用，相關之驗收應有記錄並保存至該批成品之有效日期後 6 個月供查。

(二) 製麵過程使用之灑粉，為避免微生物孳長之虞，驗收結果應符合食品衛生標準，並置於溫溼度管控或陰涼通風處貯放，每次適量取用，以當日用畢為原則，每次取用後應將袋口密閉。

五、一般製程衛生管理

(一) 製麵操作人員於進入作業場所前，須正確洗手或(及)消毒(如噴灑 70-75%(w/w)酒精溶液等)，從事現場作業時，應確實保持手部清潔。

(二) 製麵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) 製造場所應保持清潔，製麵過程中應採有效措施，防止金屬及其它異物之混入，如不慎混入異物，應有適當處理及矯正措施。

(四) 麵粉攪拌槽（缸）應加蓋防護，避免攪拌過程粉塵飛揚或異物掉入。

(五) 每日生產完畢應進行機器設備清潔消毒，可使用空氣槍、刮刀或吸塵器等方式進行，應注意死角位置之清理，並有專人進行清潔效果確認。

(六) 每日生產前應採取有效之消毒方法(如噴灑 70-75%(w/w)酒精溶液

等)，進行再次消毒，降低微生物污染。

(七) 麵製品之秤量包裝，其秤量器應保持完整清潔，避免生鏽、積垢及脫漆等造成麵製品污染情況發生。

(八) 成品應適當調整包裝量進行運送及銷售，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。

六、個別麵製品類別之衛生管理

(一) 生麵製品之衛生管理應符合下列規範：

1. 生麵製品自產製後之貯存、運送及販賣，均應冷藏於攝氏溫度 7 度以下，自產製後如置於常溫中，以不逾 3 小時為限，其後至烹調使用前仍應以冷藏或冷凍存放。

2. 回麵得回添於另批製麵，回添前應予以冷藏保存，並儘速使用完畢，如於常溫下貯存，應不得超過 3 小時。若以復水方式處理回麵，應於復水後 1 小時內回添使用完畢。

(二) 熟麵製品之衛生管理應符合下列規範：

1. 回麵得回添於另批製麵，回添前應予以冷藏保存，並儘速使用完畢，如於常溫下貯存，應不得超過 3 小時。若以復水方式處理回麵，應於復水後 1 小時內回添使用完畢。

2. 熟麵製品於蒸煮過程中，應確保麵體中心溫度可達攝氏 75 度以上。

3. 煮麵設備上方應有適當排氣設備或導水設施，以避免冷凝水蓄積滴落。

4. 熟麵製品於蒸煮後冷卻階段，應於 2 小時內，將麵體中心溫度降至常溫以下。

5. 熟麵製品於冷卻水槽（缸）進行冷卻時所採用之冷卻水，除應符合飲用水水質標準外，過程中應經常補充及排水；冷卻水槽於使

用後，應澈底將內部清理乾淨並保持乾燥；生產前宜採取有效之消毒方法(如噴灑 70-75% (w/w) 酒精溶液等)進行再次消毒，降低微生物污染。

6. 熟麵製品於調酸水槽（缸）以浸漬水進行麵製品之 pH 值調整時，所使用之調酸劑應為食品級且符合相關食品衛生標準及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」等規定。
7. 熟麵製品自蒸煮後冷卻階段起，即應有效防止二次污染，如維持所使用設備或器具之清潔度，及避免再與未經蒸煮之生麵接觸等。
8. 熟麵製品自產製後之貯存、運送及販賣，均應冷藏於攝氏溫度 7 度以下，自產製後如置於常溫中以不逾 3 小時為限，其後至烹調使用前仍應以冷藏或冷凍存放。

(三) 乾麵製品之衛生管理應符合下列規範：

1. 未經乾燥處理之回麵得回添於另批製麵，回添前應予以冷藏保存，並儘速使用完畢，如貯放於常溫下，應不逾 3 小時。若以復水方式處理回麵，應於 1 小時內回添使用完畢。
2. 經乾燥處理之回麵得回添於另批製麵，如貯放於常溫下，應儘速使用完畢，若以復水方式處理回麵，應於復水後 2 小時內回添使用完畢。
3. 製品乾燥過程應於衛生良好之處所進行，並宜採取適當遮蔽及加強病媒防治等相關措施，防止外來異物及病媒污染，惟相關措施須定期清潔維護，以避免製品二次污染。