

彰化縣政府 106 年度自行研究報告

彰化縣蜜餞製造業衛生管理 之 調 查 研 究

研究單位：彰化縣衛生局

研究人員：薛芳宜、李思怡、林毓芬

研究期程：106 年 1 月 1 日~106 年 10 月 31 日

目 錄

彰化縣政府 106 年度自行研究成果摘要表	1
壹、摘要	3
一、研究目的	3
二、研究方法	3
三、重要發現	4
四、主要建議	4
貳、主旨及背景說明	5
參、相關研究、文獻之探討	6
肆、研究方法	13
一、研究內容	13
二、範圍	13
三、對象	13
四、過程	13
伍、研究發現	16
陸、結論及建議	48
一、結論	48
二、建議	49
柒、參考文獻	50
捌、附錄	51

圖表目錄

表目錄

表一	蜜餞產品分類-----	7
表二	蜜餞製造業現況分析調查統計表-----	19
表三	輔導蜜餞製造廠符合食品良好衛生規範(GHP)之前後差異比較	22

圖目錄

圖一	蜜餞製程及易違規點說明-----	8
圖二	本局 101-106 年抽驗蜜餞情形-----	9
圖三	研究流程-----	15
圖四	輔導前後分數分布圖-體檢-----	23
圖五	輔導前後分數分布圖-服裝儀容-----	23
圖六	輔導前後分數分布圖-個人衛生-----	24
圖七	從業人員衛生輔導前後之差異比較-----	25
圖八	輔導前後分數分布圖-防病媒措施-----	27
圖九	輔導前後分數分布圖-曝曬場衛生-----	27
圖十	廠區及環境管理輔導前後之差異比較-----	28
圖十一	輔導前後分數分布圖-設備維護-----	32
圖十二	輔導前後分數分布圖-銷售紀錄-----	32
圖十三	輔導前後分數分布圖-自主檢驗-----	33
圖十四	輔導前後分數分布圖-產品標示-----	33

圖十五	輔導前後分數分布圖-批號管理	34
圖十六	製程及品質管理輔導前後之差異比較	35
圖十七	輔導前後分數分布圖-添加物三專	38
圖十八	輔導前後分數分布圖-添加物重複檢核	38
圖十九	食品添加物輔導前後之差異比較	39
圖二十	輔導前後分數分布圖-原材料來源	42
圖二十一	輔導前後分數分布圖-原料驗收	42
圖二十二	輔導前後分數分布圖-半成品添加物	43
圖二十三	原料管理衛生輔導前後之差異比較	44
圖二十四	105年及106年抽驗蜜餞產品不合格率比較	45
圖二十五	105年及106年抽驗蜜餞產品甜味劑不合格件數比較	46
圖二十六	105年及106年抽驗蜜餞產品防腐劑不合格件數比較	46
圖二十七	105年及106年抽驗蜜餞產品漂白劑不合格件數比較	47
附錄		
附錄一	彰化縣蜜餞製造業衛生稽查表	51
附錄二	彰化縣蜜餞製造業現況調查表	53
附錄三	蜜餞業者現況調查分析	54
附錄四	蜜餞業衛生講習成果	60
附錄五	蜜餞製造業輔導改善實例	61

彰化縣政府 106 年度自行研究成果摘要表	
計畫名稱	彰化縣蜜餞製造業衛生管理之調查研究
研究單位及人員	彰化縣衛生局 林毓芬、薛芳宜、李思怡
期程	自 106 年 1 月 1 日至 106 年 10 月 31 日
經費	5 萬元
緣起與目的	<p>全國市售蜜餞約有 80%源自彰化縣，尤以員林市為主要生產重鎮。蜜餞因販賣、保存及消費者嗜口性的問題，常有違規添加物的發生，雖經近幾年經本局強力的稽查抽驗，本局蜜餞抽驗的違規率已由 102 年的 27.8%，降低至 105 年的 3.7%，但仍有業者會因原料品質管控不當、製程不穩定或衛生未落實等而出現違規情事，為解決蜜餞產品食品添加物違規的問題，本計畫從縣內蜜餞製造業著手，透過調查業者製造現場衛生管理現況，佐以法規的稽查輔導，從業人員衛生、廠區及環境管理、製程品質管理(含產品追蹤追溯)、食品添加物管理、到原料管理等各方面著手，由源頭製造端發掘根源問題，徹底加以改善。並於研究計畫執行期間，透過蜜餞產品之抽驗檢視輔導改善之成效。</p>
方法與過程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選定對象：彰化縣蜜餞業製造廠。 2. 由本局衛生稽查員攜帶衛生稽查表及現況調查表至蜜餞製造廠進行稽查及訪談，有衛生缺失者，令其限期改善後進行第二次複查，查核結果進行統計分析(採用 Excel 分析。以 student' s test 比較各組差異，$p < 0.05$ 表示具有顯著性差異)，比較輔導前、後業者在

	<p>衛生管理上是否有顯著差異。</p> <p>3. 於輔導期間辦理蜜餞業衛生安全講習，並同步抽驗蜜餞產品進行檢驗。</p> <p>4. 現況調查結果作為日後輔導蜜餞業者之參考。</p>
<p>研究發現及建議</p>	<p>(一)本縣蜜餞製造業有近6成的業者廠年資在20年以上，建築及機械設備老舊，專業人力不足，在品管制度的建立、執行及硬體設備的維護上困難度較高。</p> <p>(二)無足夠資金增建日曬屋等措施，對於改善戶外日曬的衛生品質有限。</p> <p>(三)本縣36家蜜餞製造業均能依本縣食安管理自治條例規定，於散裝蜜餞成品外箱及出貨憑證註記產品批號，建立追蹤追溯制度。</p> <p>(四)本縣106年共蜜餞產品109件，檢驗結果2件不合格，違規率1.8%，與105年違規率3.7%相較，降幅達51%。</p> <p>(五)國內許多業者改由東南亞國家進口低價蜜餞來販售，形成本國產製蜜餞與進口蜜餞市場競爭關係，本土蜜餞業者更應積極提升本身產品品質及原物料管理，強化民眾品牌信任感，以增加市場競爭力。</p> <p>(六)建議中央加強邊境輸入蜜餞產品之衛生安全查核，防止低價劣質之進口蜜餞與國產蜜餞出現不公平的競爭，導致劣幣驅逐良幣。</p> <p>(七)建議中央修法，規範散裝販售之原料應有批號標示或其他可辨識批號及來源之方式，以利溯源管理，維護合法廠商消費市場公平競爭之權利。</p>

彰化縣蜜餞製造業衛生管理之調查研究

壹、摘要

一、研究目的

全國市售蜜餞約有 80%源自彰化縣，尤以員林市為主要生產重鎮。蜜餞因販賣、保存及消費者嗜口性的問題，常有違規添加物的發生，為解決蜜餞產品防腐劑、甜味劑及漂白劑等食品添加物違規的問題，本計畫從縣內蜜餞製造業著手，透過調查業者製造現場衛生管理現況，佐以法規的稽查輔導，從業人員衛生、廠區及環境管理、製程品質管理(含產品追蹤追溯)、食品添加物管理、到原料管理等各方面著手，由源頭製造端發掘根源問題，徹底加以改善。並於研究計畫執行期間，透過蜜餞產品之抽驗檢視輔導改善之成效。

二、研究方法

本研究計畫以「風險管理」為執行方向，針對縣內 36 家蜜餞製造廠進行廠區設施、經營規模、產品產銷型態及食品添加物使用等現況調查，並依衛生福利部食品藥物管理署公告之食品良好衛生規範準則及本縣自治條例，製作稽查表，進行稽查輔導，包括從業人員衛生、建築與設施、製程與品質管理、食品添加物管理及原料管理等五大項，並以五點尺度量表(即所謂 5-point Likert scale)來衡量

蜜餞製造業者在輔導前後，對軟硬體改變之認知程度。

三、重要發現

(一)本縣蜜餞製造業有近 6 成的業者廠年資在 20 年以上，建築及機械設備上較為老舊，加上專業人力不足，在品管制度的建立、執行及硬體設備的維護上輔導困難度較高。

(二)無足夠資金增建日曬屋等防止異物及病媒等措施，對於改善戶外日曬的衛生品質有限。

(三)本縣 36 家蜜餞製造業均能依本縣食安管理自治條例規定，於散裝蜜餞成品外箱及出貨憑證註記產品批號，建立追蹤追溯制度。

(四)配合本計畫，本縣 106 年共蜜餞產品 109 件，檢驗結果 2 件不合格，違規率 1.8%，相較於 105 年違規率 3.7%，降幅達 51%。

四、主要建議

(一)國內許多業者改由東南亞國家進口低價蜜餞來販售，形成本國產製蜜餞與進口蜜餞市場競爭關係，本土蜜餞業者更應積極提升本身產品品質及原物料管理，強化民眾品牌信任感，以增加市場競爭力。

(二)建議中央加強邊境輸入蜜餞產品之衛生安全查核，防止低價劣質之進口蜜餞與國產蜜餞出現不公平的競爭，導致劣幣驅逐良幣。

(三) 建議中央修法，規範散裝販售之原料應有批號標示或其他可辨識批號及來源之方式，以利溯源管理，維護合法廠商消費市場公平競爭之權利。

貳、主旨及背景說明

全國有 8 成蜜餠來自彰化縣，尤以員林市為主要生產重鎮，由於蜜餠製造業為傳統產業，因廠房設備老舊，製程及環境衛生較不易維持，加上多以散裝非密封包裝販售，不易保存，易有微生物滋生問題，為防止微生物滋長導致腐敗，加上為維持賣相及風味良好，會有超量添加漂白劑及甜味劑食品添加物等問題。

根據本局歷年稽查抽驗資料顯示，蜜餠食品添加物不合格率曾高達 3 成，為打造本縣蜜餠新故鄉美譽，本局於 102 年開始著手執行蜜餠業專案管理，並於 104 年結合彰化行動年執行蜜餠業食品鏈稽查管理，強化業者自主管理能力，促使業者在食品品質安全上的自律及升級，以重振蜜餠新故鄉的金字招牌。

雖經近幾年強力的輔導，本局蜜餠抽驗的違規率已由 102 年的 27.8%，降低至 105 年的 3.7%，但仍有業者會因原料品質管控不當、製程不穩定或衛生未落實等而出現違規情事，為徹底解決蜜餠食品添加物違規的問題，爰利用本研究計畫之調查，全面盤點、檢討蜜餠製

造業現況及近年來輔導的成效，針對尚未改善之部分持續加強輔導，再造本縣蜜餞新故鄉。

參、相關研究、文獻之檢討

蜜餞是中國的一種傳統食品，蜜餞：果品之蜜漬者，原名「蜜煎」，最早可追溯到漢唐時代，由宮廷中之重要珍品演進為民間錢行送禮之禮物。當時之製造方法非常簡單，將水果用蜂蜜或糖醃漬保存起來，製成可以長期保存之食品，以便在非產季時食用，此產品通常用來饋贈離鄉背井之學子，以便稍解鄉愁，因此稱為蜜餞。市面上蜜餞產品種類很多，主要有梅、李、橄欖、芒果、桃子及金桔等，其中又以梅子和李子是消費者的最愛，其次是橄欖、芒果。(林，2010)

蜜餞之製造主要以李子、青梅、金桔等為原料，原料的前處理包括分級、清洗、再經浸漬鹽或亞硫酸鹽等脫水、乾燥。有些蜜餞需先經硬化處理，如青梅之鈣化處理。經鹽漬或亞硫酸鹽處理，則加工前須進行漂水，以恢復果實原狀並去除苦澀味。然後以糖漬處理結束後，視最終產品的形態進行乾燥與整飾。

一、蜜餞產品分類

蜜餞產品依其原料種類及製程的不同分為乾狀梅子類、濕狀梅子類、橄欖類、李子類、水果乾類、洛神花類及金桔類等 8 類。(如表一)

表一、蜜餞產品分類

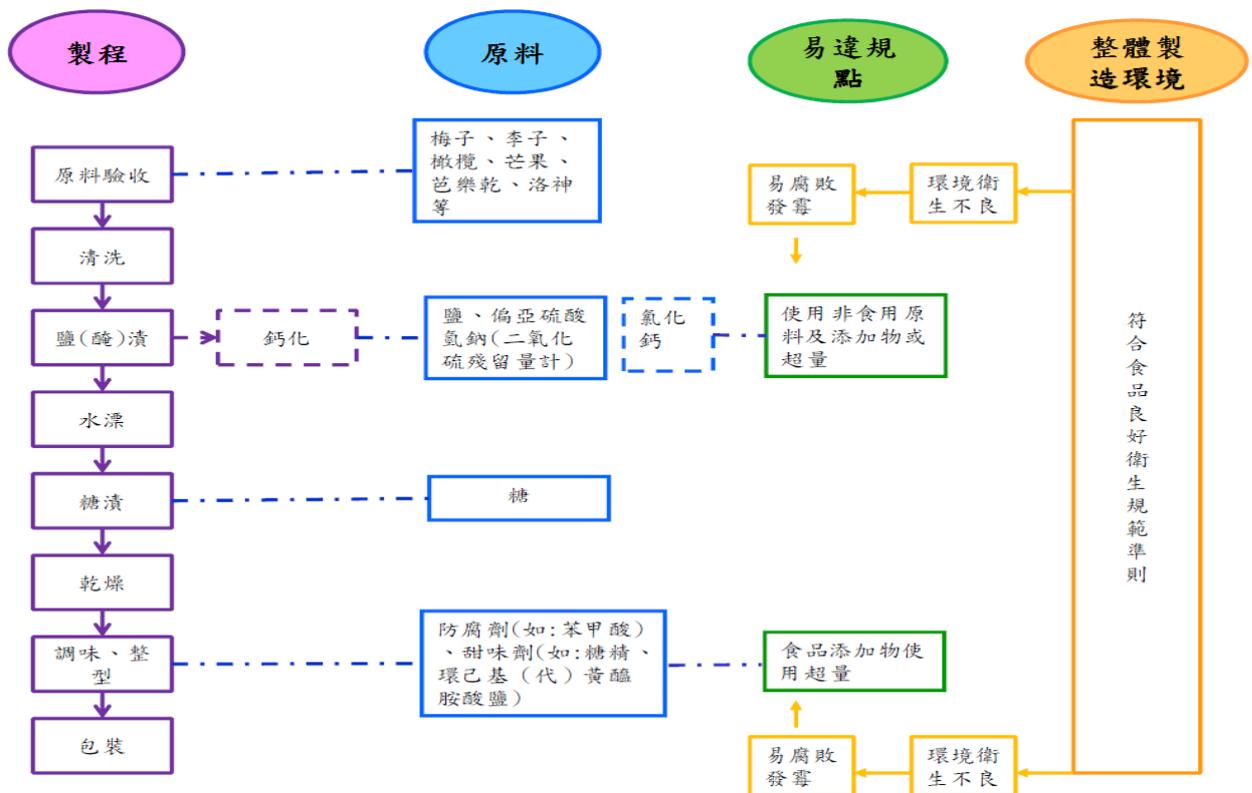
序號	產品種類	產品種類
1	乾狀梅子類	話梅、甘甜梅、仙楂片、冰梅、調理話梅
2	濕狀梅子類	蘇州梅、茶梅、Q 梅、八珍梅、紹興梅、化核梅
3	橄欖類	無籽甘草橄欖、陳年化核橄欖、無子黑橄
4	李子類	碳燻烏梅李、玫瑰李
5	水果乾類	芒果乾、芭樂乾、櫻花果、番茄乾、陳皮
6	洛神花類	洛神花
7	金桔類	金棗乾(干)、八仙果
8	棗子類	加州蜜棗、陳年黑金棗

二、製程易違規點分析

1. 大量使用到亞硫酸鹽或氯化鈣以改善蜜餞產品品質，為節省成本而使用到工業級添加物原料(如：重亞硫酸鈉或氯化鈣)。
2. 蜜餞製造業為傳統產業，廠房設備老舊，製程及環境衛生較不易維持，易有微生物滋生問題，為防止微生物滋長導致腐敗，故大量添加食品添加物以致防腐劑超量。
3. 為維持賣相及風味良好，會超量添加漂白劑及甜味劑食品添加物等情形，以甜味劑超量比例最高，於蜜餞食品中最常添加之甜味劑為糖精及環己基(代)磺醯胺酸，用於提升蜜餞食品口味。
4. 許多蜜餞以散裝包裝型態出售，透過多層盤商銷售至傳統市場、觀

光區等零售商店，供民眾依嗜好選擇秤重購買。因非密封包裝，容易因運送及貯存或販賣場所衛生條件不佳造成產品變質，故製造商會添加較高之防腐劑。

5.由半成品原料帶入添加物，造成成品添加物違規。

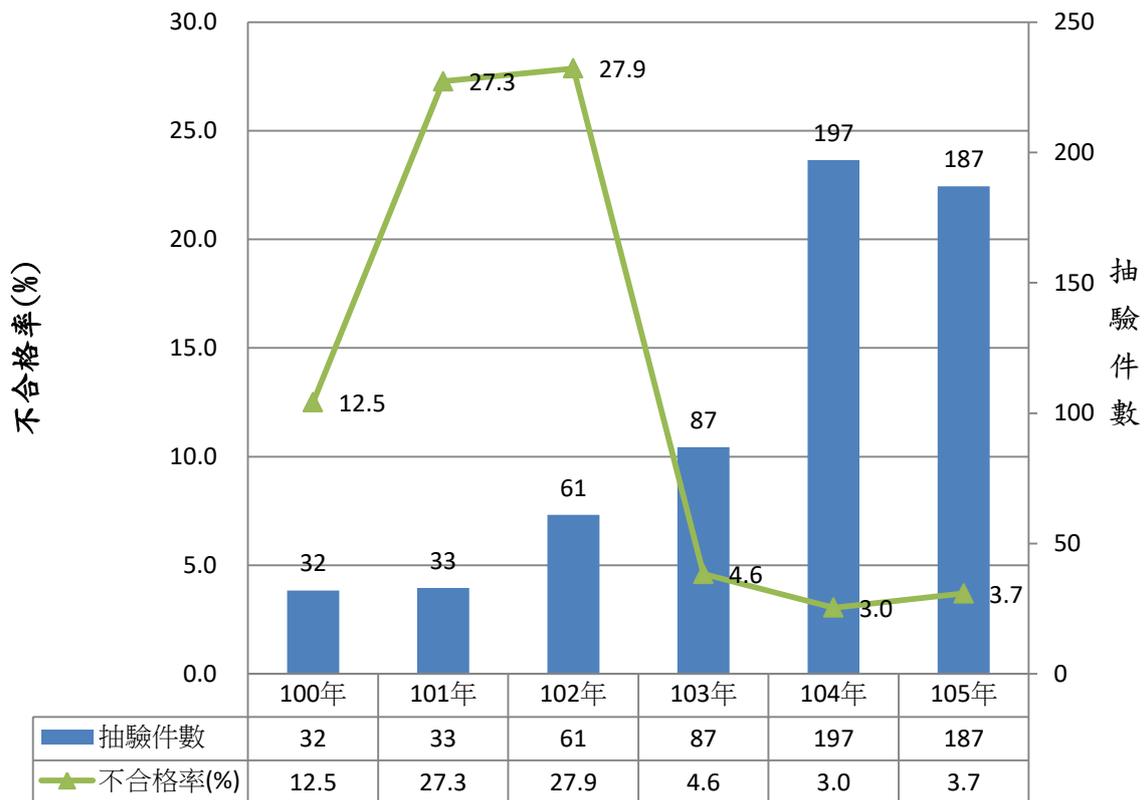


圖一、蜜餞製程及易違規點說明

三、本縣歷年蜜餞產品抽驗結果

本縣蜜餞食品添加物超量不合格率曾於 101 年高達 27.3%，102 年開始抽驗件數逐年倍增，添加物違規率已於 103 年降低至 4.6%，104 年違規率再降至 3%、105 年雖然違規率沒有大幅上升，但仍有 3.7% 之違規率(如圖 2)，為徹底解決蜜餞製造業食品添加物違規的問題，

爰利用本研究計畫全面盤點、檢討近年來蜜餞製造業輔導的成效及現況，並針對尚未改善之部分持續加強輔導，期能再造蜜餞新故鄉。



圖二、本局 101-106 年抽驗蜜餞情形

四、食品添加物的使用

依據食品衛生管理法第3條，「食品添加物」係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、

防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。因此食品添加物是為某種使用目的所刻意添加，但必須要有其必要性才添加，且添加的範圍及用量必須符合法規之規定，不得因為要掩飾食品不良品質或進行不法之加工，欺騙消費者而使用。

(一)使用食品添加物之目的

1. 保持或增進食品營養價值

如維生素、礦物質或纖維素添加於食品中，可以補充膳食在此等份之缺乏，或於食品加工時造成之損失，增進原有食品之營養價值。

2. 增進食品保存性及安全性

如防腐劑(preservayives)可以延緩食品由微生物引起變敗之速率；抗氧化劑(antioxidants)可以延緩食品氧化作用，防止油脂酸敗(rancidity)及氧化臭(offflavor)形成；而此等物質之添加均不改變食品原有之性質及品質。

3. 增進食品官能品質

如香料(flavorings)、色素(colors)及甜味劑(sweeteners)可以增進食品之香味及外觀；乳化劑(emulsifiers)、增黏劑(thickeners)及安定劑(stabilizers)賦予食品質地及黏度。

4. 對特定消費族群膳食需要，提供食品需要之組成份

如山梨醇(sorbitol)，為一種甜味劑，經人體代謝不會產生葡萄糖，造成血糖濃度上升；因此，被應用於糖尿病患者膳食之代糖。

5. 作為加工助劑(aids)

於食品製造、加工、處理、包裝、運送及儲存時之助劑，但不得作為掩蓋食品材料瑕疵之用途。(顏等，2010)

(二) 合法食品添加物與使用原則

食品添加物使用之範圍及限量應符合食品衛生管理法第 18 條「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，及該法第 21 條，經中央主管機關公告之食品添加物，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。取得食品添加物許可證，因此食品加工業者購買食品添加物時，應向有食品登錄之業者購買，並購買有許可證字號之食品添加物。違法使用食品添加物製售食品者，除產品應予沒收銷毀外，視其情節之嚴重性，依違反食品衛生管理法第 15 條或第 18 條規定，處 6 萬元以上 2 億元以下，或 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。致危害人體健康者，將依違反食品安全衛生管理法第 49 條移送法辦。(衛生福利部食品藥物管理署，2015.12.16；彰化縣政府，2016.03.17)

五、食品良好衛生規範準則

依據食品衛生管理法第 8 條規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。「食品良好衛生規範準則(Good Hygienic Practice, GHP)」係衛生福利部食品藥物管理署 103 年 11 月公告制定，包括總則、食品業者良好衛生規範一般規定、食品製造業良好衛生規範、食品工廠良好衛生規範、食品物流業者良好衛生規範、食品販賣業者良好衛生規範、餐飲業者良好衛生規範等 6 大項 28 條，依據食品業者特性的不同，有不同的規範內容，供食品業者遵循，以確保食品衛生、安全及品質。而本研究則是依食品業者良好衛生規範一般規定及食品製造業良好衛生規範規定針對蜜餞業稽查其內容。食品業者如違反食品良好衛生規範，經通知限期改正而不改正者，依食品衛生管理法第 44 條處新台幣 6 萬元以上 2 億元以下之罰鍰。(衛生福利部食品藥物管理署，2014.11.7)。

肆、研究方法

一、 研究內容

為評估蜜餞製造業接受食品良好衛生規範輔導前、後於「從業人員衛生」、「廠區及環境管理」、「製程及品質管理」、「食品添加物管理」及「原料管理」五方面之影響、瞭解研究對象對衛生規範要求其執行面及落實性。

二、 範圍

本縣蜜餞製造廠環境衛生、設備及文件等軟硬體設施。

三、 對象

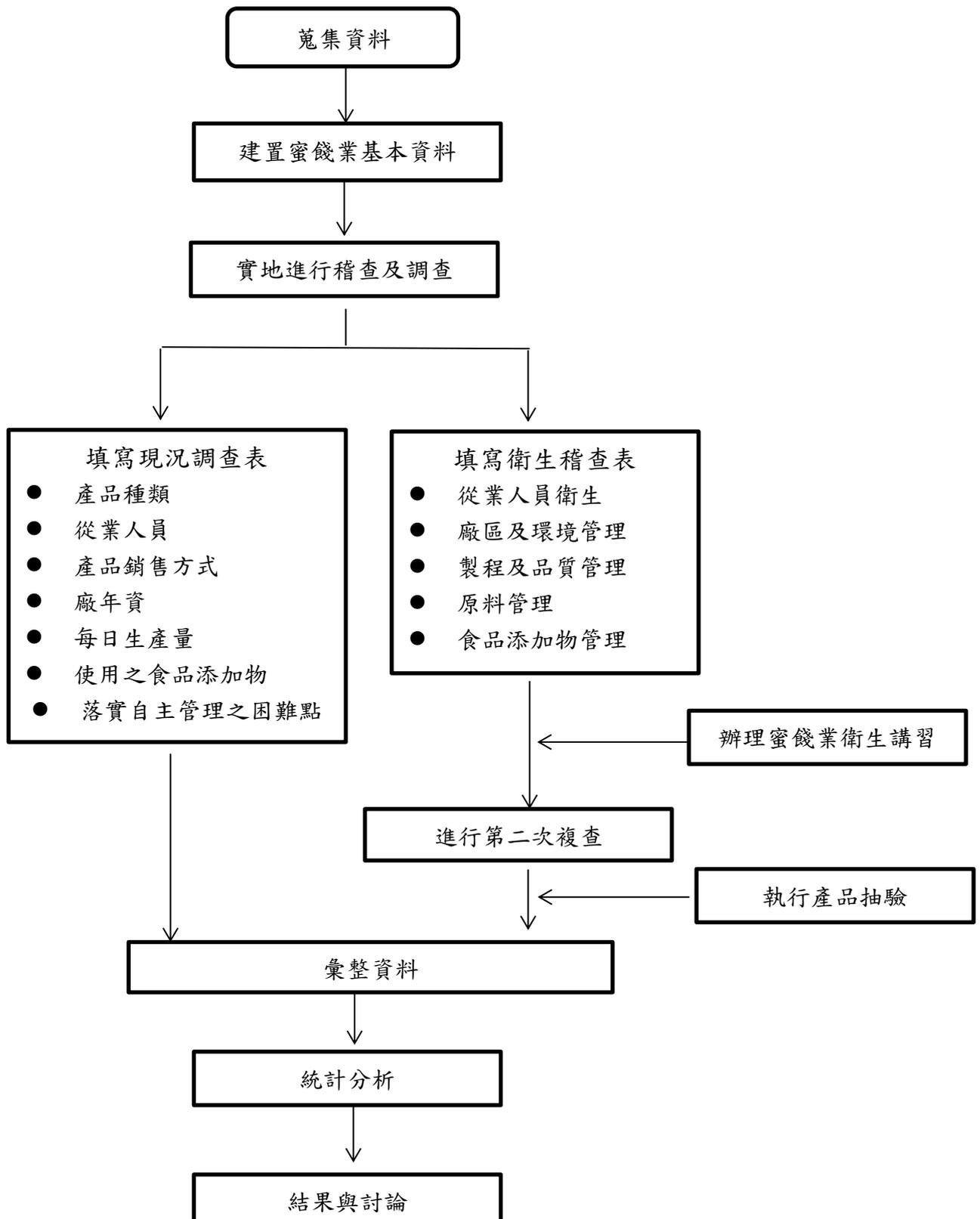
本縣 36 家蜜餞製造業。

四、 過程

- (一) 由本局衛生稽查員攜帶衛生稽查表及調查表至蜜餞製造廠進行稽查及訪談，於稽查同時進行衛生輔導，有衛生缺失者，令其限期改善，期滿後進行第二次複查，再將查核及調查結果進行統計及分析，以了解目前業者營業狀況及衛生管理現況，並比較輔導前、後業者在衛生管理上是否有顯著差異。輔導期間並辦理蜜餞業衛生安全講習，協助業者進行改善。另於輔導期間同步抽驗蜜餞產品進行檢驗。(如圖 3)
- (二) 蜜餞業衛生稽查表：依衛生福利部公告之食品良好衛生規範準則、醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引及本縣食品安全管理自治條例，歸納出適用於蜜餞業之衛生稽查重點，包括從業人員衛生、廠區及環境管理、製程與品質管理、食品添加物管理及原料管理五大項，製成衛生稽查表，以

進行業者稽查輔導。該表以實際稽查情形記分，採五點尺度量表(即所謂 5-point Likert scale)來衡量蜜餞業者在輔導前後，對軟硬體改變之認知程度，從「非常不好」、「不好」、「普通」、「好」、「非常好」分別給予的分數，分數越高表示業者在食品衛生規範制度建立輔導後在軟、硬體管理上進步越大。

- (三) 蜜餞製造業現況調查表：設計現況調查表，內容包括生產之產品種類、從業人員人數、產品銷售型態、廠年資、每日生產量、使用之食品添加物種類及落實自主管理之困難點等，以進行分析了解。
- (四) 採用 Excel 分析。以 student' s test 比較各組差異， $p < 0.05$ 表示具有顯著性差異。



圖三、研究流程

伍、研究發現

經實地完成 36 家蜜餞製造業稽查、輔導及調查，茲將業者現況調查情形及衛生輔導結果分述如下(如表 2)。

一、業者現況調查分析

(一)廠年資及從業人員人數

調查結果，36 家蜜餞製造業中，廠年資達 20 年以上的有 12 家，佔 60%，多為祖傳的傳統工廠，夫妻、兄弟或父子自家經營，另 36 家製造業中，有 18 家(50%)從業人員在 3 人以下，為小型加工業，綜上，蜜餞製造業廠房建築及設備上都較為老舊，不易維護，且因為傳統產業，人員少，缺乏專業人員，衛生管理概念也比較缺乏。

(二)產品種類

調查結果顯示，36 家中有 15 家(42%)製造業有生產乾狀梅子類、15 家(42%)生產濕狀梅子，另有 10 家(28%)生產李子類、9 家(25%)生產金桔類、8 家(22%)生產水果乾類、7 家(19%)生產橄欖類、5 家(14%)生產洛神花類、3 家(8%)生產棗子類。

(三)產能及生產方式

每日生產量最高者為 5000-6000 台斤(約 3-3.6 公噸)，最低者為 300 台斤以下，其中以每日生產 300 台斤以下之製造業 12 家，佔 33.3% 為最多，其次為 501-1000 台斤，有 10 家，佔 27.8%，再其次為 301-500

台斤的業者，有 6 家，佔 16.7%，整體來說，有近 8 成的業者每日產能在 1000 台斤(600 公斤)以下。

(四)產品銷貨型態

36 家中，有 30 家(83%)的製造業是透過中盤商銷售、有 11 家(30%)製造業有屬於自己的產品品牌、有 4 家接受委託代工(佔 10%)，另有 2 家(5%)製造業同時有設立自己的門市。

(五)食品添加物的使用

食品添加物部分，經過近幾年的輔導，已經有 26 家(72%)的製造業改用成本較高，沒有使用限量標準的甜味劑(如醋磺內酯鉀、蔗糖素)，取代傳統使用成本較低的糖精及環己基(代)磺醯胺酸鹽，以降低違規情節的發生；另有 7 成製造業生產的蜜餞產品需使用防腐劑及色素、有 5 成製造業生產蜜餞產品需使用漂白劑。另同時有使用兩種限量甜味劑之業者 1 家(2.7%)、同時使用兩種限量防腐劑的業者有 2 家(5.5%)。

(六)落實衛生自主管理之困難點

本次調查有超過 9 成的業者表示，蜜餞業已沒有過去的興盛，礙於成本考量，無法花費大量經費用於整修老舊的廠房及興建日曬屋，甚至要每一年針對每一批成品進行委外檢驗費用過高；另有超過 5 成的業者反映，因一人身兼多職，沒有多餘的時間可以執行自主管理記

錄，除了無充足的經費，傳統產業也找不到專責的衛生管理人員願意投入本工作，協助製程品管的紀錄；另有 8.3%(3 家)業者反映，參加講習的員工回來後無法正確表達衛生管衛生管概念。

表二、蜜餞製造業現況分析調查統計表

調查項目		家數	比例(%)	調查項目		家數	比例(%)	
產品種類	乾狀梅子類	15	42.0	每日生產量	300 台斤以下	12	33.3	
	濕狀梅子類	15	42.0		301-500 台斤	6	16.7	
	李子類	10	28.0		501-1000 台斤	10	27.8	
	水果乾類	8	22.0		1001-2000 台斤	4	11.1	
	金桔類	9	25.0		2001-3000 台斤	2	5.6	
	橄欖類	7	19.0		3001-4000 台斤	1	2.8	
	洛神花類	5	14.0		4001~5000 台斤	0	0	
	棗子類	3	8.0		5001-6000 台斤	1	2.8	
從業人員(人)	1-3 名	18	50.0	產品銷售型態	中盤商	30	83	
	4-10 名	14	38.9		自有品牌	11	30	
	11-15 名	2	5.6		受託代工	4	10	
	16-20 名	2	5.6		門市販售	2	5	
廠年資	1 < 年 ≤ 10	6	16.7	使用食品添加物	甜味劑	糖精	6	17
	10 < 年 ≤ 20	9	25.0			環己基(代)磺醯胺酸	4	11
						糖精+環己基(代)磺醯胺酸	1	2.7
	20 < 年 ≤ 30	6	16.7		未限量甜味劑	26	72	
					防腐劑	苯甲酸	25	69
						己二烯酸	2	5
	30 < 年 ≤ 40	4	11.1		苯甲酸+己二烯酸	2	5.5	
					色素	25	69	
	40 < 年 ≤ 50	9	25.0		漂白劑	18	50	
					落實衛生自主管理之困難點	費用	34	94.4
無設置衛生管理人員				20		55.6		
專業知識不足	3	8.3						
50 < 年 ≤ 60	2	3.6						

二、蜜餞製造業者衛生輔導前及輔導後成果分析

本次稽查輔導主要包括「從業人員衛生、廠區及環境管理、製程及品質管理、食品添加物管理及原料管理」等五大項，輔導後除「廠區及環境管理」沒有明顯改善外，「從業人員衛生、製程及品質管理、食品添加物管理及原料管理」四大項均有明顯改善。

(一) 從業人員衛生管理

「從業人員衛生」主要稽查項目包括『從業人員每年應主動辦理健檢乙次，項目包含 A 型肝炎、胸部 X 光及傷寒(簡稱體檢)』、『食品作業人員工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時配戴口罩，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品污染食品(簡稱工作時應穿戴工作衣帽及無佩戴飾品)』及『作業人員工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為(簡稱工作中不得有吸菸及飲食等可能污染食品之行為)』等三項，由表三、圖四~圖七顯示，該部分輔導前其平均值為 3.3~4.7 之間(標準差 1.2~2.0)，平均而言，其程度介於普通和好之間；輔導後平均值提高至 4.4~4.9 之間(標準差 0.4~1.1)，其程度介於好和非常好之間。

「從業人員衛生」主要項目中，輔導前平均值較低者為『工作時應穿戴工作衣帽及無佩戴飾品』項目，其平均值為 3.3，顯示業者不

解工作中要穿戴工作衣帽的重要性，輔導後平均值已提高至 4.4，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。改善後仍無法達滿分原因為業者雖已知穿戴工作衣帽之重要性，因為從事蜜餞製作需在戶外，經常在大太陽底下工作，幾乎是汗流浹背，常一天至少要換 2-3 次的衣服，且傳統工廠無設置空調，天氣炎熱時部份業者仍不願穿戴工作衣帽。

『體檢』項目，其輔導前平均值為 3.9，顯示輔導前業者無法落實每年主動辦理健康檢查，在輔導時已清楚將法規規定及體檢與食品媒介傳染病之重要性告知業者，輔導後其平均值提高至 4.9，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。仍無法達滿分原因為部分業者在旺季時會聘請臨時人員，因成本考量使老闆不願意再支付臨時人員體檢費用，部分原因為工作時間長，員工又僅 1~2 位，尚無法安排時間進行體檢。

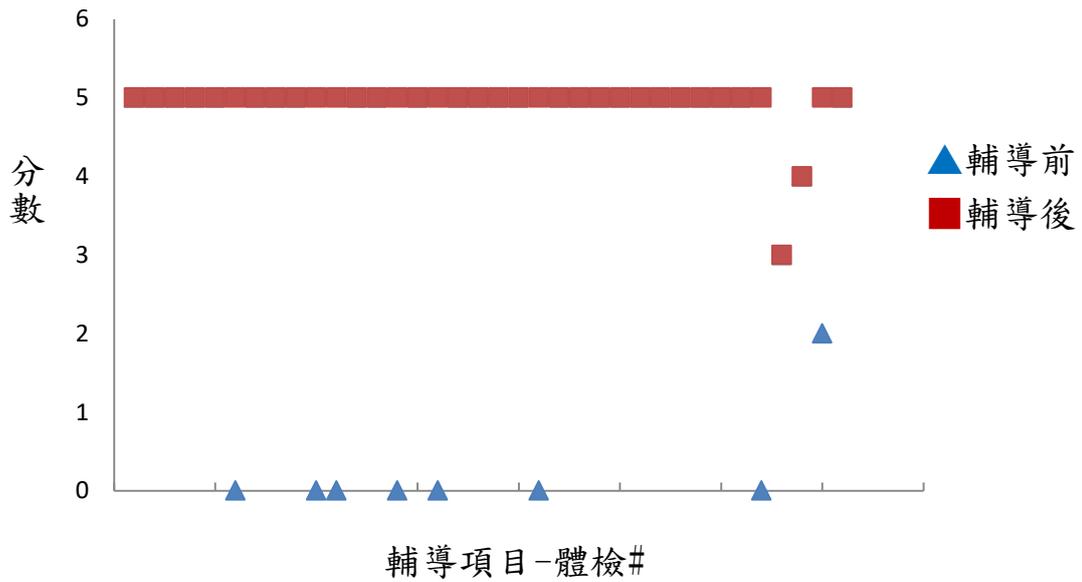
『工作中不得有吸菸及飲食等可能污染食品之行為』項目，輔導前平均值為 4.7，顯示少數業者無法落實工作中不得有吸菸及飲食等行為，輔導後平均值均提高至 4.9，接近非常好滿分之標準。

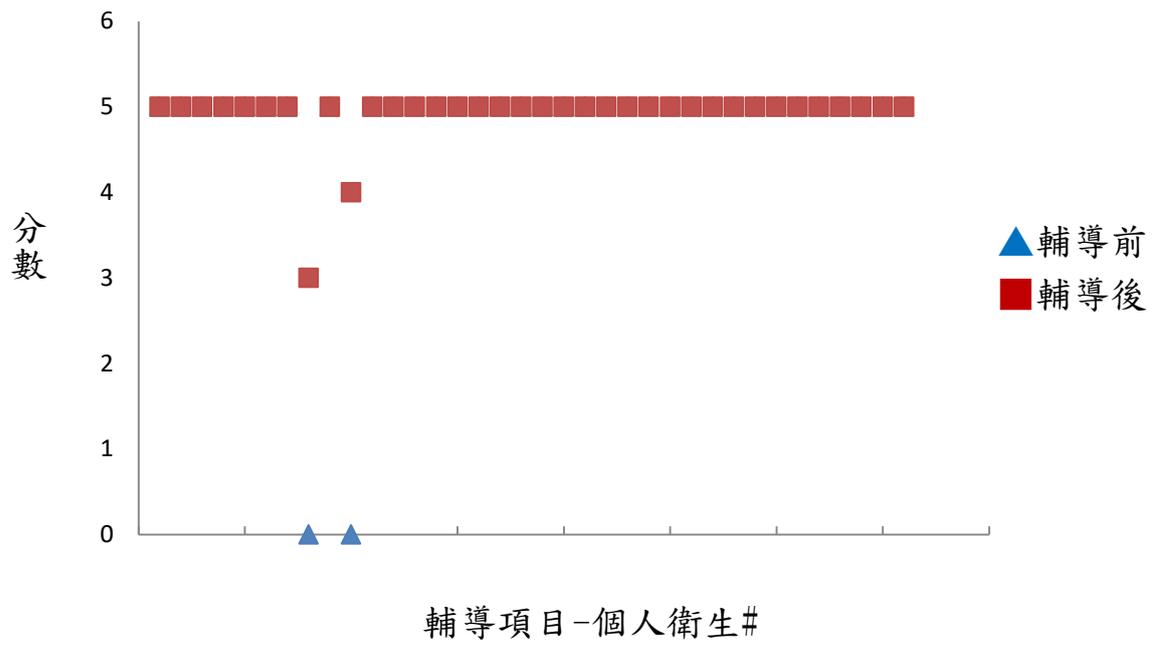
綜上，從業人員衛生之『體檢』及『工作時應穿戴工作衣帽及無佩戴飾品』二個項目，輔導前後均有顯著改善。

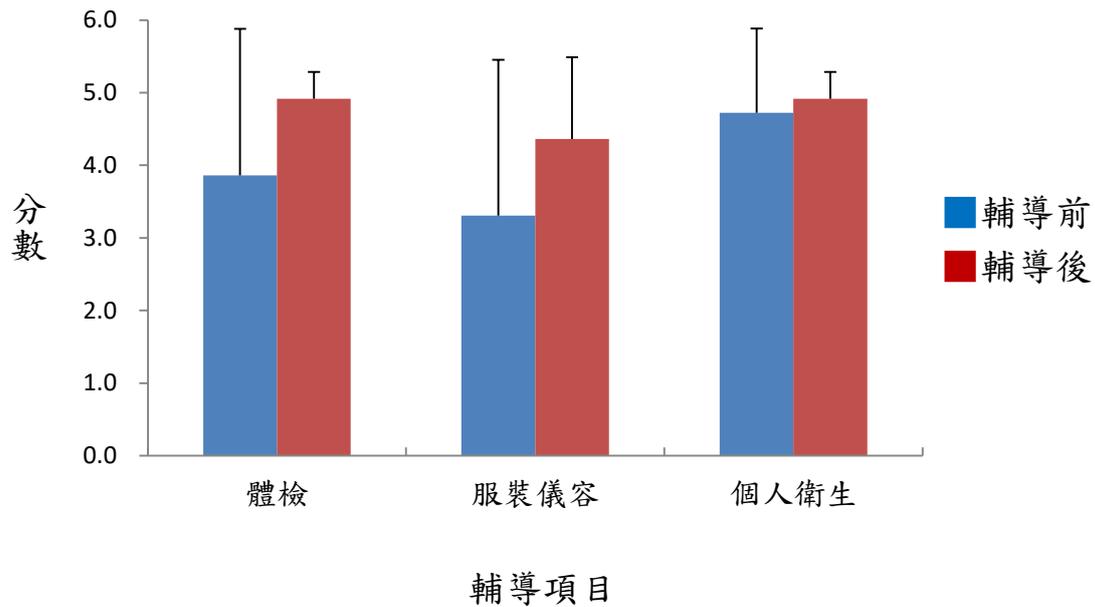
表三、輔導蜜餞製造廠符合食品良好衛生規範(GHP)之前後差異比較

主要項目	稽查項目	輔導前		輔導後	
		平均值	標準差	平均值	標準差
從業人員衛生	從業人員每年應主動辦理健康檢查乙次，項目包含 A 型肝炎、胸部 X 光及傷寒。	3.9	± 2.0	4.9	± 0.4 *
	食品作業人員工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時配戴口罩，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品汙染食品。	3.3	± 2.1	4.4	± 1.1 *
	作業人員工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。	4.7	± 1.2	4.9	± 0.4
廠區及環境管理	醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施。	3.4	± 1.3	3.8	± 0.8
	曝曬場應保持清潔，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。	3.4	± 1.1	3.6	± 0.8
製程及品質管理	食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。	3.9	± 1.0	4.1	± 0.8
	每批成品銷售應有紀錄(含出貨對象、時間、數量及批號)，並保留 5 年。	4.4	± 1.4	4.9	± 0.2 *
	每年至少檢驗成品 1 次。	4.6	± 1.3	4.9	± 4.0
	出貨之產品(含散裝)均有依食品安全衛生管理法第 22 條標示。	5.0	± 0.0	5.0	± 0.0
	待出貨之成品(或半成品)應有批號管理，並遵守先進先出原則。	4.6	± 0.9	4.9	± 0.4
食品添加物管理	食品添加物應以專人、專櫃及專冊管理，並記錄其種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。	4.5	± 1.1	4.8	± 0.6
	食品添加物之使用符合法規規定；秤量及投料有建立重複檢核程序，並作成紀錄。	4.4	± 1.1	4.9	± 0.5 *
原料管理	使用之原材料均有可追溯來源之相關資料或紀錄。	4.1	± 1.3	4.7	± 0.7 *
	原材料進貨有經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理。	3.8	± 1.6	4.5	± 0.8 *
	購買半成品原料應向上游確認其所含是添加物種類及用量。	3.9	± 1.5	4.5	± 0.8 *

備註：1. * : $p < 0.05$ 。2. 表格數據皆以 $\text{mean} \pm \text{SD}$ 表示。







圖七、從業人員衛生輔導前後之差異比較

備註：

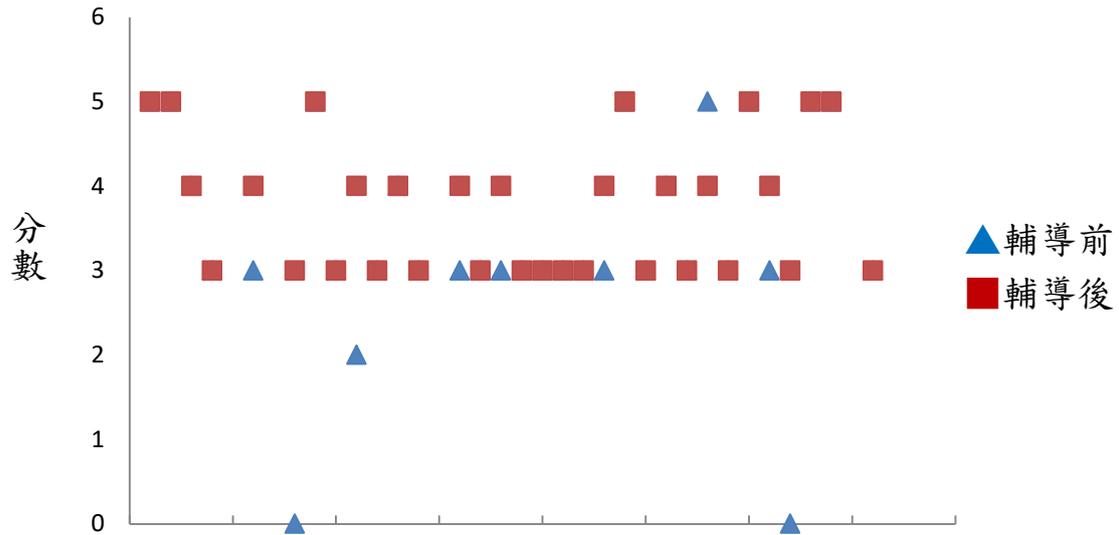
*: $p < 0.05$

- #： (1) 體檢：從業人員年應主動辦健康檢查乙次。項目包含 A 型肝炎、胸部 X 光及傷寒體檢。
- (2) 服裝儀容：食品作業人員工作時應穿戴整潔工作之工作衣帽(鞋)，必要時配戴口罩，不得續留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品或藥品污染食品。
- (3) 個人衛生：作業人員工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

(二) 廠區及環境管理

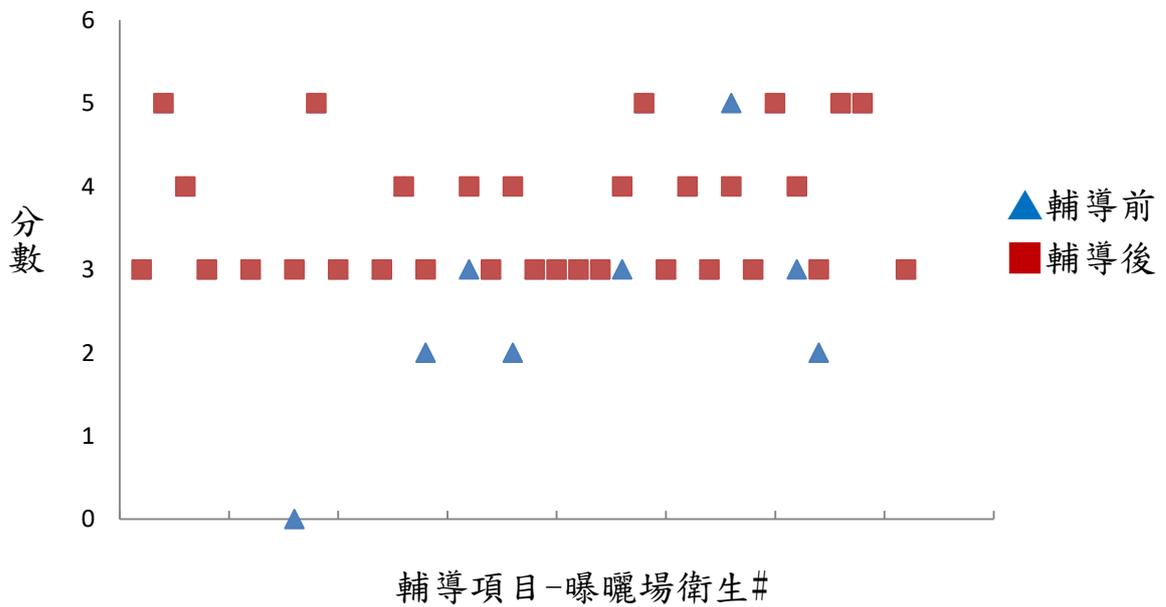
「廠區及環境管理」主要稽查項目包括『醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施』及『曝曬場應保持清潔，不得發現有病媒或其出沒之痕跡』二項，由表三、圖八~圖十顯示，該部分輔導前之平均值為 3.4(標準差 1.3)、3.4(標準差 1.1)，其程度為普通；輔導後其平均值為 3.8(標準差 0.8)、3.6(標準差 0.8)，其程度仍為普通。

『醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施』項目，輔導前平均值為僅為 3.4，主要是醃漬及曝曬作業時，讓蜜餞製品(半成品)直接暴露在空氣中，無法有效杜絕病媒侵入。經輔導後平均值僅提高至 3.8，主要原因是多數業者為建築物老舊之加工廠，且近幾年國人健康意識抬頭，於購買蜜餞之加工產品意願已大幅降低，業者營運狀況差，無足夠資金再加蓋日曬屋或重整廠房，或添購覆蓋物紗網等，因此在此部份很難突破。現階段輔導業者在醃漬及曝曬時，須有專職人員於現場定時巡場，注意有無病媒出沒。



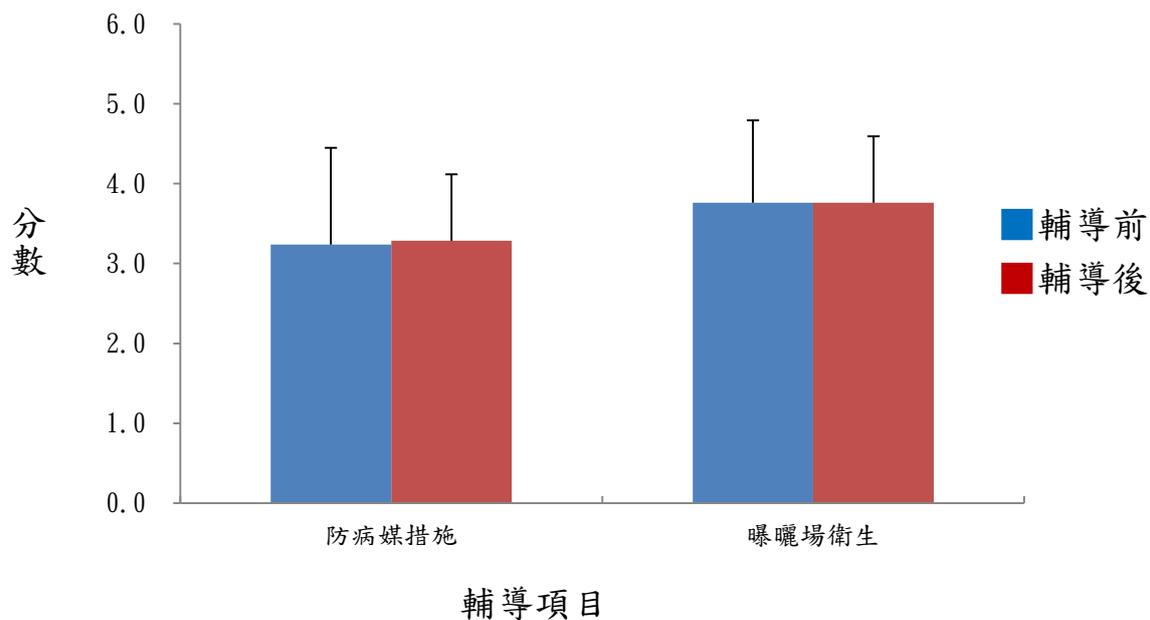
圖八、輔導前後分數分布圖-防病媒措施#

(備註：#防病媒措施：醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施。)



圖九、輔導前後分數分布圖-曝曬場衛生

(備註：#曝曬場衛生：曝曬場應保持清潔，不得發現有病媒或出沒之痕跡。)



圖十、廠區及環境管理輔導前後之差異比較

備註：

*: $p < 0.05$

#： 防病媒措施：醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施。

曝曬場衛生：曝曬場應保持清潔，不得發現有病媒或出沒之痕跡。

(三) 製程及品質管理

「製程及品質管理」主要稽查項目包括『食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則(簡稱食品之設備、器具使用符合衛生安全原則)』、『每批成品銷售應有紀錄(含出貨對象、時間、數量及批號)，並保留 5 年(簡稱成品流向紀錄)』及『每年至少檢驗成品 1 次』、『出貨之產品(含散裝)均有依食品安全衛生管理法第 22 條標示(簡稱產品依法標示)』及『待出貨之成品(或半成品)應有批號管理，並遵守先進先出原則』等五項。

由表三、圖十一~圖十六顯示，經過本局 2 年多來積極的輔導及辦理蜜餞業衛生講習，全部蜜餞製造業者都已能正確做好產品的標示，所以『產品依法標示』項目已為滿分。其餘四個項目輔導前其平均值於 3.9~4.6 之間(標準差 0.9~1.4)，平均而言，其程度介於好和非常好之間；輔導後其平均值提高至 4.1~4.9 之間(標準差 0.2~4.0)。

製程及品質管理項目中，輔導前平均值最低者為『食品之設備、器具使用符合衛生安全原則』，輔導前平均值為 3.9，其程度介於普通和好之間，輔導後為 4.1，其程度為好，其主要原因是輔導時發現，部分業者的糖漬桶沒有加蓋，部分蓋子上有很重的灰塵，沒有清洗乾淨，而輔導後仍沒有習慣將糖漬桶蓋子蓋上，且未徹底落實蓋子之清潔。惟流程的改善及習慣的養成與維持仍需一段時間，將持續督促其

改善。

『成品流向紀錄』項目，輔導前平均值為 4.4，其程度為好，輔導時發現，大部分業者雖已建立完整之銷售紀錄，惟少部分業者在成品銷貨紀錄上，仍沿用舊有習慣，只於出貨單據上敘明出貨對象、時間、數量，未寫批號，且也有部分業者未加註自己製造商的商號，致出貨產品無法溯源；而輔導後平均值均已提升為 4.9 分，其程度介於好和非常好間，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。

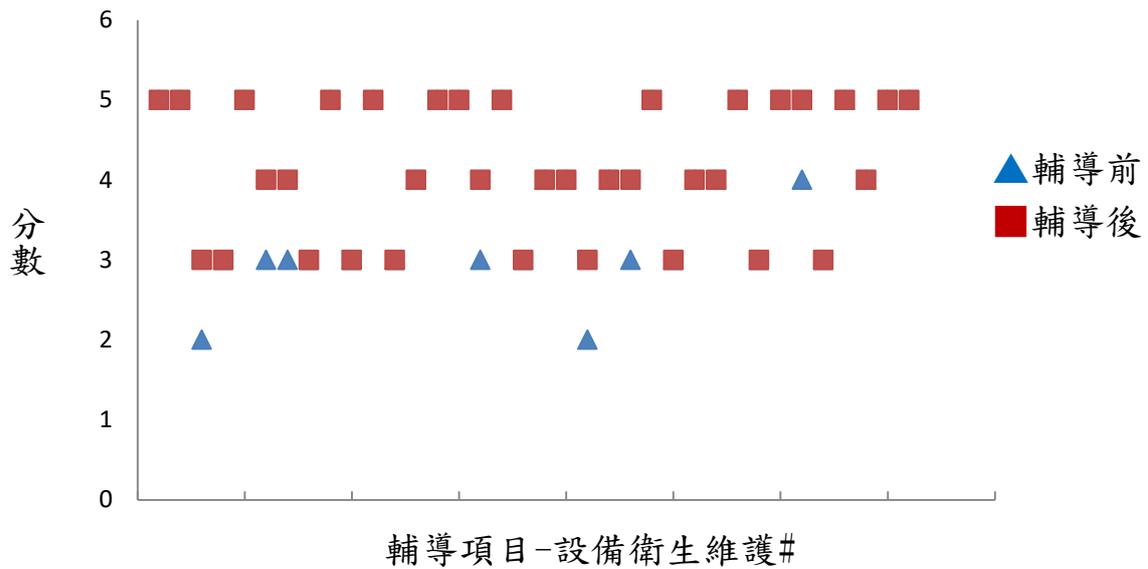
『每年至少檢驗成品 1 次』，輔導前平均值為 4.6，其程度介於好和非常好之間，主要原因是部分業者因蜜餞原物料近年持續高漲，蜜餞銷貨量趨緩，於成品出貨前，無法落實廠內每一項產品均完成所有之檢驗，而輔導後平均值均提升至 4.9 分，其程度已接近非常好(滿分)的標準。

『待出貨之成品(或半成品)應有批號管理，並遵守先進先出原則』，輔導前平均值為 4.6，其程度介於好與非常好間，主要缺失為部分業者從業人員只有 1-3 人，經常一人身兼多職，且成品區空間不太不容易搬動，而無法作到批號及先進先出之管理，輔導後平均值已提升至 4.9 分，其程度接近滿分(非常好)。

綜上，「製程及品質管理」主要項目中，『成品依法標示』輔導前已達滿分，有 4 個輔導項目輔導前、後平均值有上升趨勢，其中『每

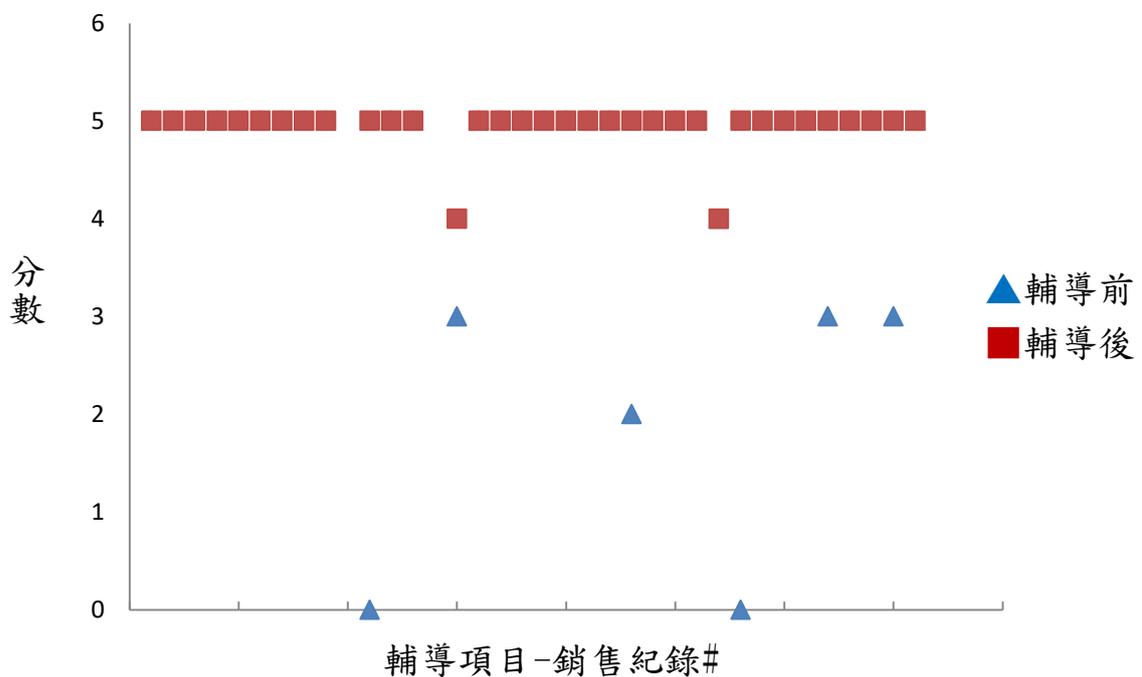
批成品銷售應有紀錄(含出貨對象、時間、數量及批號),並保留 5 年』

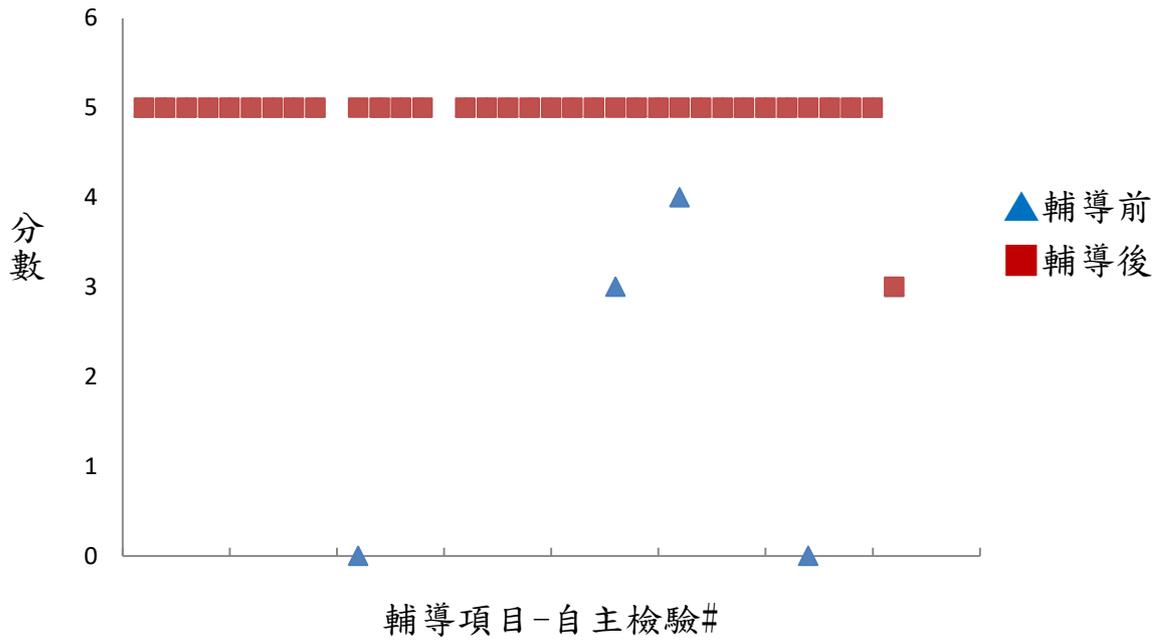
項目,輔導前及輔導後之平均值有顯著差異($p < 0.05$)。

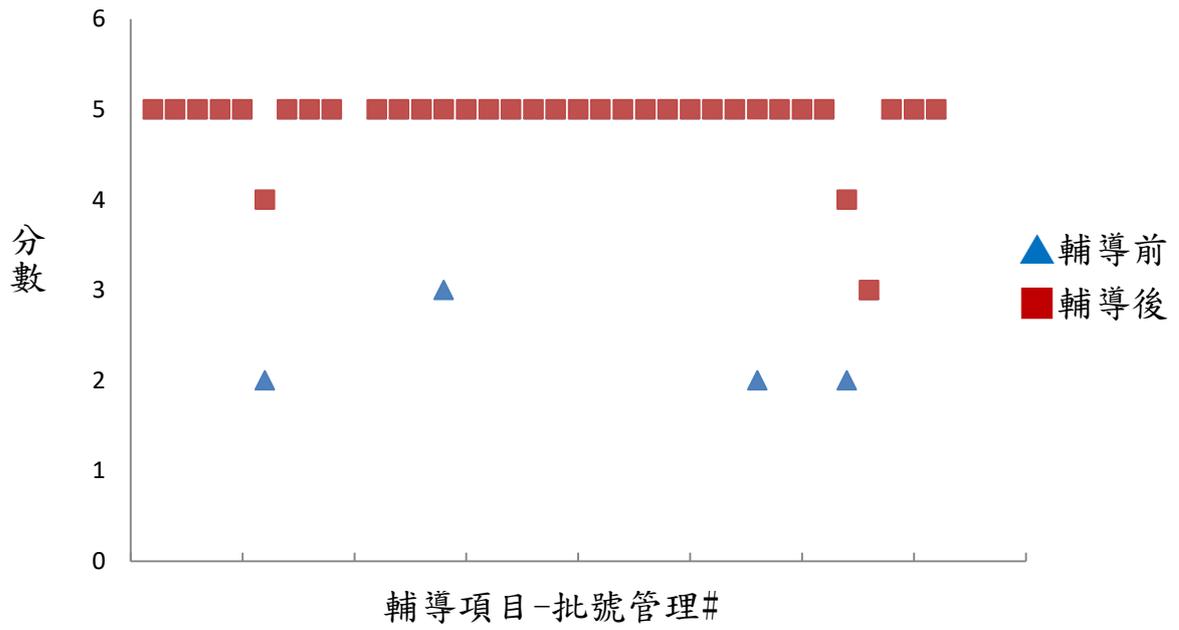


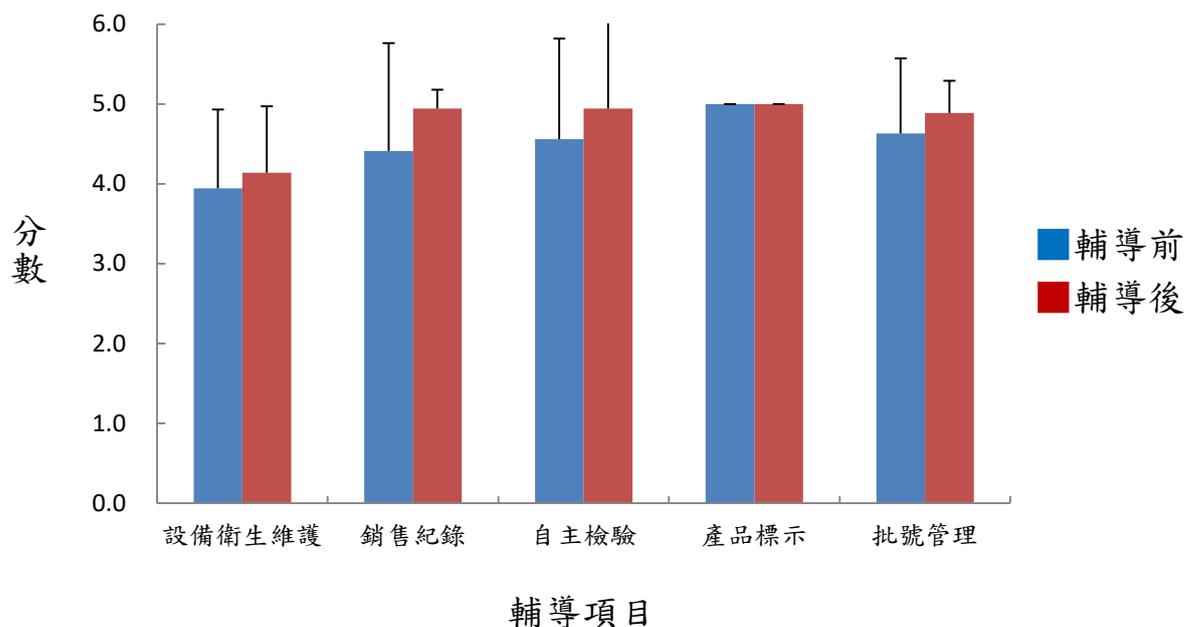
圖十一、輔導前後分數分布圖-設備維護

(備註：#設備維護：食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。)









圖十六、製程及品質管理輔導前後之差異比較

備註：

*: $p < 0.05$

- #： (1)設備衛生維護：食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
 (2)銷售紀錄：每批成品銷售應有紀錄(含出貨對象、時間、數量及批號)，並保留 5 年。
 (3)自主檢驗：每年至少檢驗成品 1 次。
 (4)產品標示：出貨之產品(含散裝)均有依食品安全衛生管理法第 22 條標示。
 (5)批號管理：待出貨之成品(或半成品)應有批號管理，並遵守先進 先出原則。

(四) 食品添加物管理

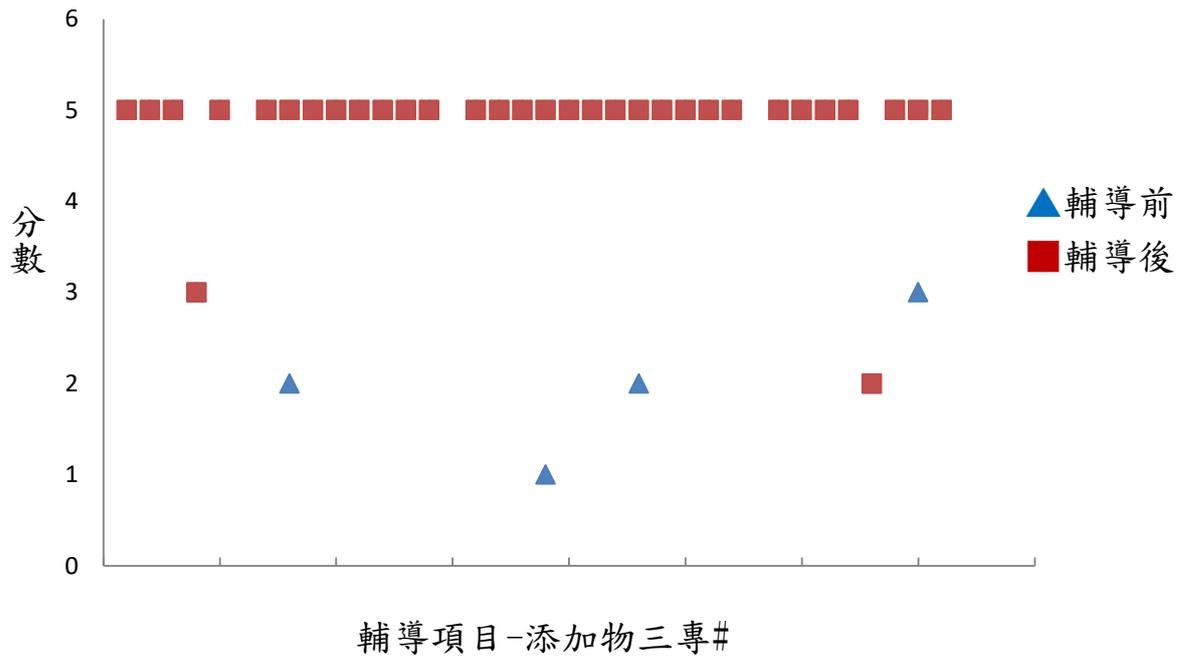
「食品添加物管理」主要稽查項目包括『食品添加物有設專櫃貯放，專人管理，並有專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量(簡稱食品添加物三專管理)』及『食品添加物之使用符合法規規定；秤量及投料有建立重複檢核程序，並作成紀錄』兩項，由表三、圖十七~圖十九顯示，該部分輔導前平均值為 4.5(標準差 1.1)、4.4(標準差 1.1)，其程度為好；輔導後平均值提升至 4.8(標準差 0.6)、4.9(標準差 0.5)，其程度已接近非常好滿分標準。

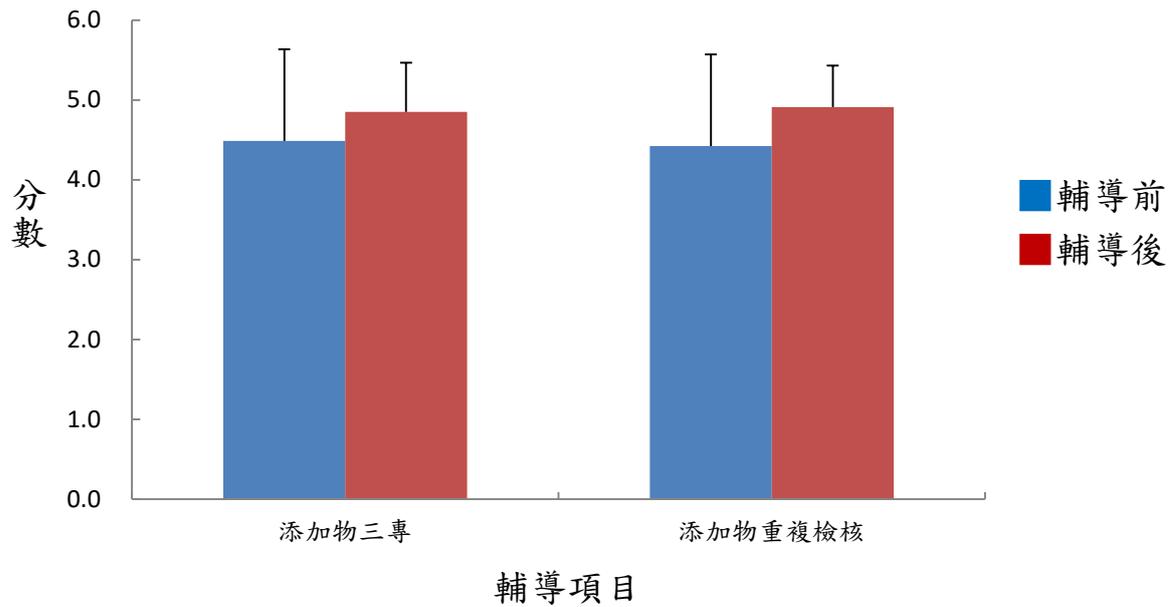
『食品添加物三專管理』項目，輔導前平均值為 4.5，主要原因是輔導時發現，部分業者在食品添加物管理表單上填寫不完整，僅填寫使用量，未記錄庫存量；另有少部分業者，因廠房空間不夠，將食品添加物和原料放在一區，未分區放置及標示，而輔導後平均值已提升至 4.8，其程度接近非常好。

『食品添加物之使用符合法規規定；秤量及投料有建立重複檢核程序，並作成紀錄』項目，輔導前其平均值為 4.4，其程度為好，主要原因為部分業者人力不足，在食品添加物之秤量及投料部分，皆為同一人，無法落實重複檢核程序。經輔導後平均值已提升至 4.9，接近非常好滿分的程度，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。

綜上，「食品添加物管理」二項目輔導後的結果，平均值均已接

近非常好滿分之標準，其中『食品添加物之使用符合法規規定；秤量及投料有建立重複檢核程序，並作成紀錄』項目輔導前及輔導後之平均值均有顯著差異($p < 0.05$)。





圖十九、食品添加物輔導前後之差異比較

備註：

*: $p < 0.05$

- #： (1) 添加物三專：食品添加物應以專人、專櫃及專冊管理，並記錄其種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。
- (2) 添加物重複檢核：食品添加物之使用符合法規規定；秤量及投料有建立重複檢核程序，並作成紀錄。

(五) 原料管理

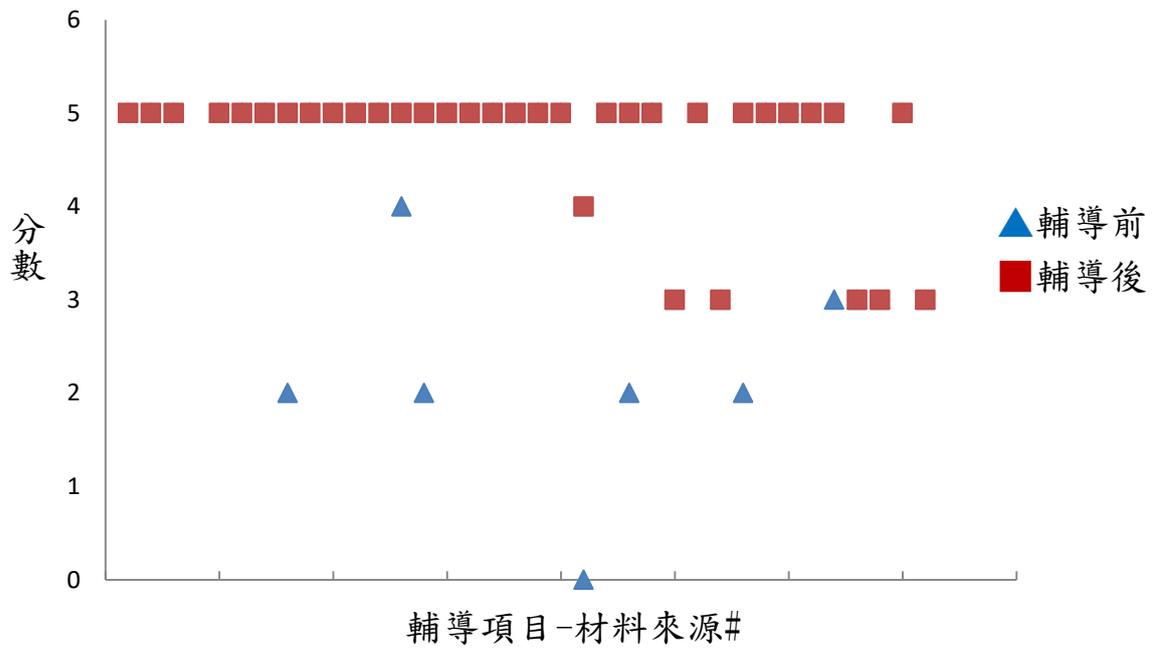
「原料管理」主要稽查項目包括『使用之原材料均有可追溯來源之相關資料或紀錄』、『原材料進貨有經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理』及『購買半成品原料應向上游確認其所含之添加物種類及用量』等三項，由表三、圖二十~圖二十三顯示，該部分輔導前其平均值於 3.8~4.1 之間，平均而言，其程度介於普通和好之間(標準差 1.3~1.6)；輔導後其平均值提升至 4.5~4.7 之間(標準差為 0.7~0.8)，其程度介於好和非常好之間。

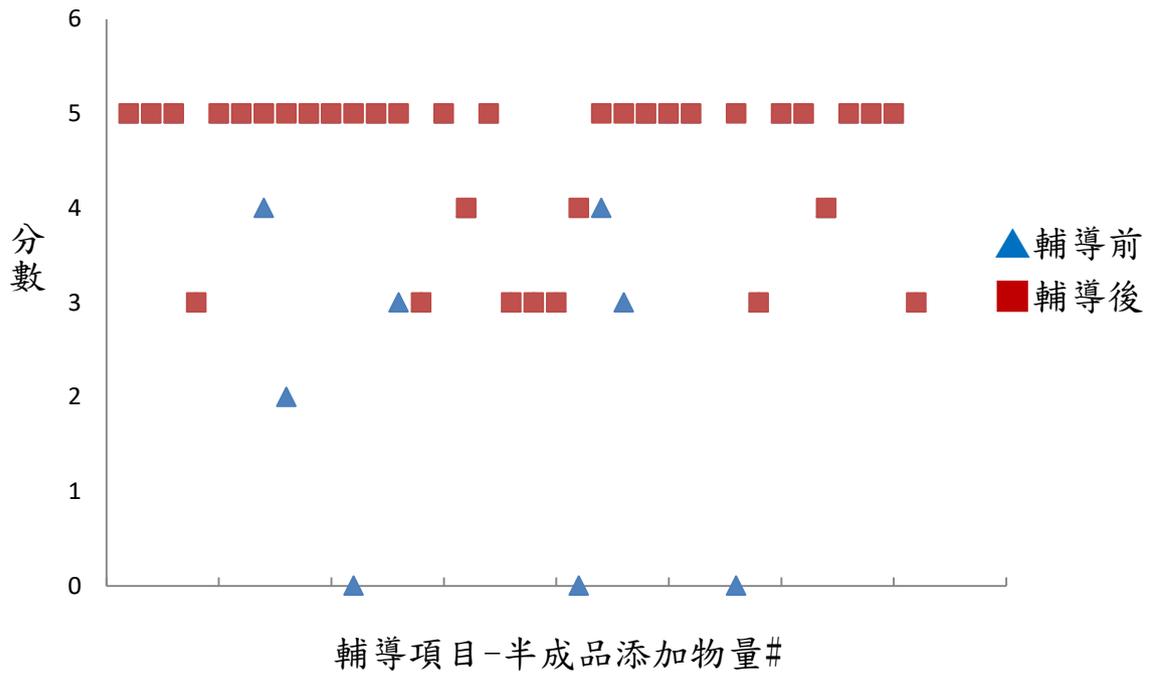
『使用之原材料均有可追溯來源之相關資料』項目，輔導前其平均值為 4.1，其程度為好，輔導時發現大多數廠商原材料來源雖皆有固定廠商，但未保留交易憑證，主要原因是部分業者不了解原物料來源證明及原料品質對成品影響的重要性，經輔導業者分析原料安全性，做好源頭管控，輔導後平均值已提升為 4.7，其程度介於好和非常好之間，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)，將持續督促業者改善。

『原材料進貨有經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理』項目，輔導前平均值於 3.8，其程度為普通，輔導時發現因原材料來源大多數為固定廠商，所以未落實驗收程序，已輔導業者須落實驗收且紀錄驗收不合格者原材料之處理情形，輔導後平均值上升為 4.5，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。

『購買半成品原料應向上游確認其所含之添加物種類及用量』項目，輔導前其平均值於 3.9，其程度為普通，主要原因為輔導前發現業者不了解購買半成品原料向上游確認其所含食品添加物種類及用量的重要性，輔導後業者已了解購入半成品應向上游確認已含有之食品添加物種類及含量，並於後端製程中減量使用同種類之添加物，以免超量違規。輔導後平均值已上升為 4.5，其程度為好。輔導後平均值上升為 4.5，輔導前後有顯著差異($p < 0.05$)。

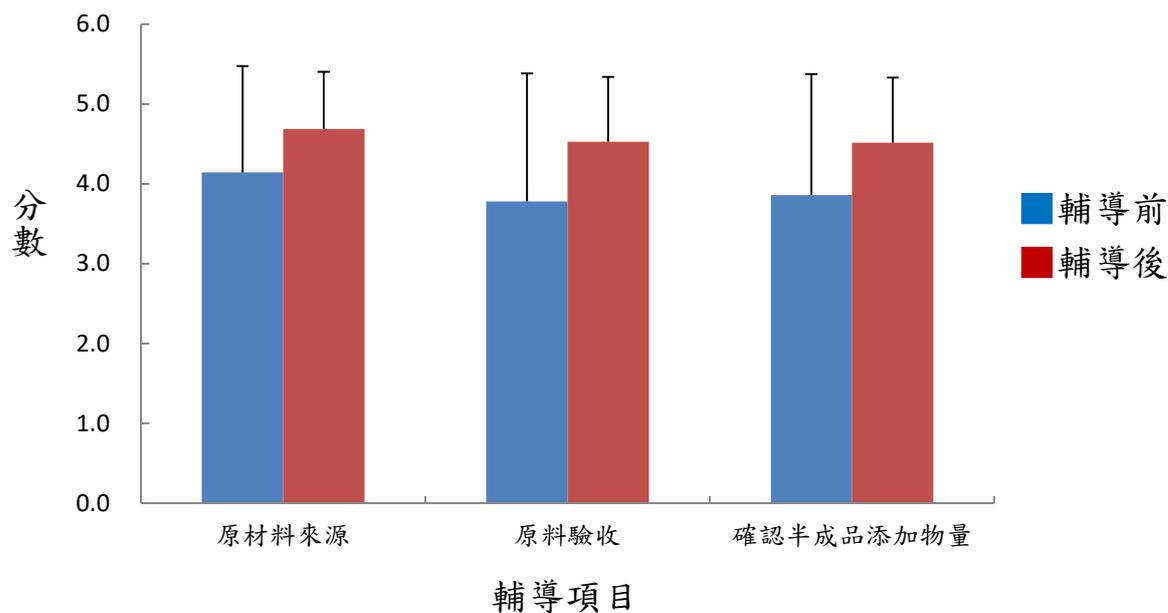
綜上，『使用之原材料均有可追溯來源之相關資料或紀錄』、『原材料進貨有經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理』及『購買半成品原料應向上游確認其所含是添加物種類及用量』三個項目於輔導前及輔導後均有顯著差異($p < 0.05$)。





圖二十二、輔導前後分數分布圖-半成品添加物量

(備註：#半成品添加物量：購買半成品原料應向上游確認其所含是添加物種類及用量。)



圖二十三、原料管理衛生輔導前後之差異比較

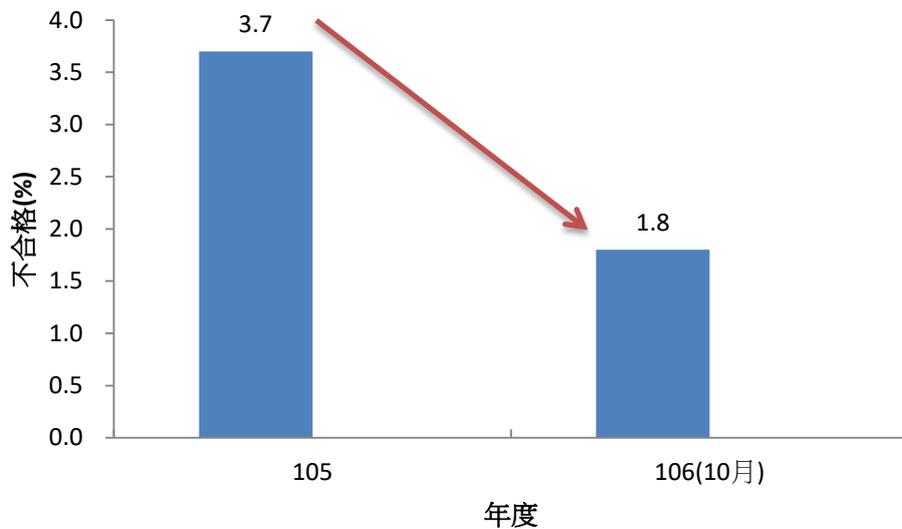
備註：

*: $p < 0.05$

- #： (1)原材料來源：使用之原材料均有可追溯來源之相關資料或紀錄。
 (2)原料驗收：原材料進貨有經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理。
 (3)確認半成品添加物量：購買半成品原料應向上游確認其所含添加物種類及用量。

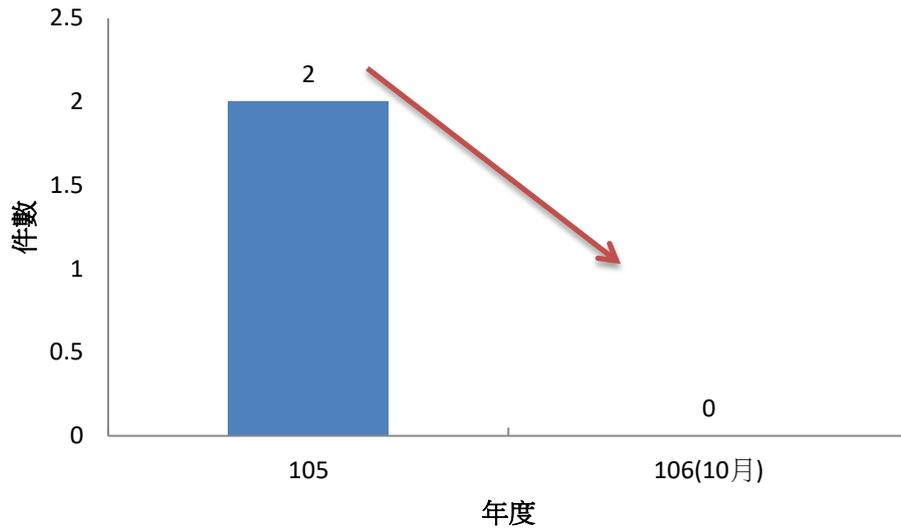
三、本研究計畫執行成效

(一)針對本縣製造廠、中盤商、蜜餞專賣店進行蜜餞抽驗，檢驗防腐劑、甜味劑、漂白劑及色素等項目，共計 109 件，檢驗結果 2 件不合格，違規率 1.8%，比 105 年違規率 3.7%，降幅 51%。(如圖二十四)

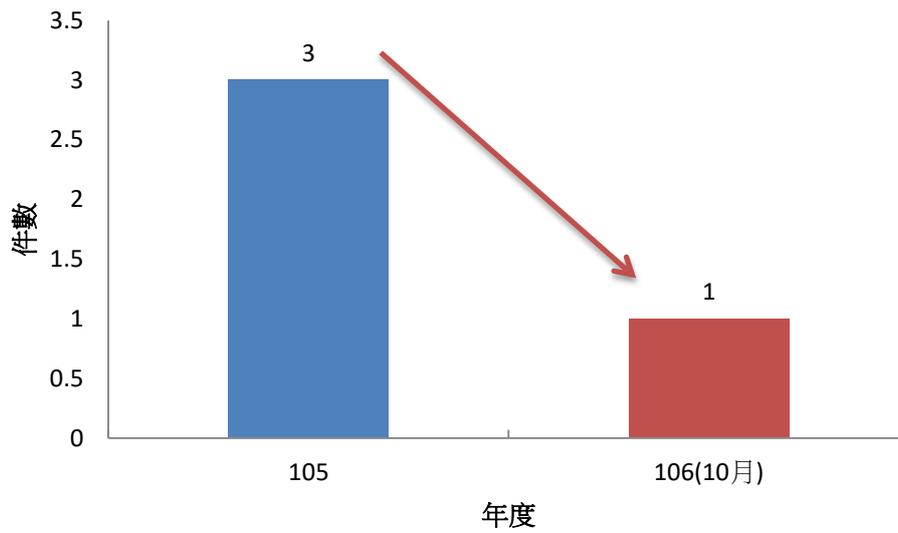


圖二十四、105 年及 106 年抽驗蜜餞產品不合格率比較

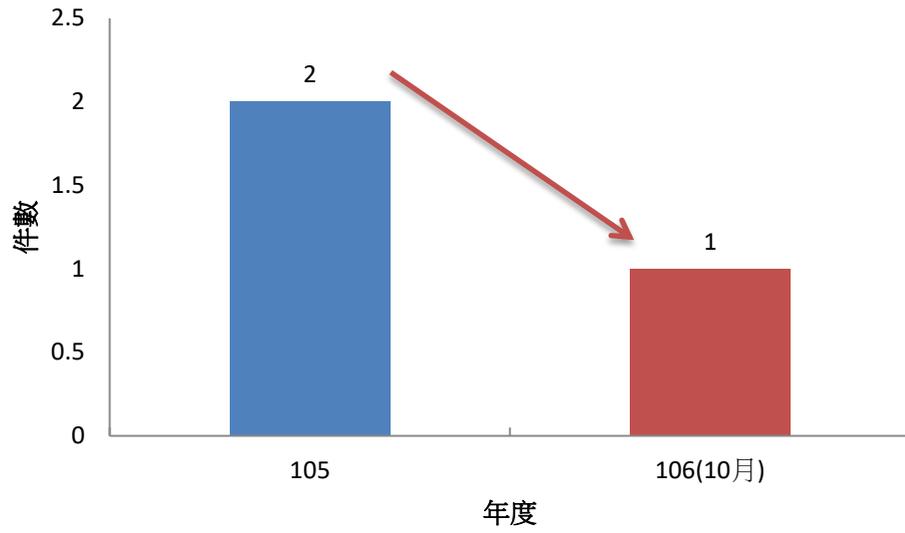
(二)另分析 105 年及 106 年蜜餞抽驗不合格的違規項目，甜味劑的違規件數已由去年的 2 件，降為 0 件，降幅 100%；防腐劑的違規件數由去年的 3 件降為 1 件，降幅 67%；漂白劑的違規件數則由去年的 2 件降為 1 件，降幅 50%。(如圖二十五~二十七)



圖二十五、105 年及 106 年抽驗蜜餞產品甜味劑不合格件數比較



圖二十六、105 年及 106 年抽驗蜜餞產品防腐劑不合格件數比較



圖二十七、105 年及 106 年抽驗蜜餞產品漂白劑不合格件數比較

陸、結論與建議

一、結論

(一)現況調查結果，本縣蜜餞製造業有近 6 成的業者廠年資在 20 年以上，建築及機械設備上較為老舊，且多為傳統式工廠，在品管制度的建立及硬體設備的維護上輔導困難度較高。

(二)在業者成本考量下，仍積極輔導業者增加人力，加強原料驗收及乾燥、糖漬製程產品品質之監控，以減少最終成品添加物超量情形。

(三)因成本考量，業者無法增建近千萬之日曬屋或其他防止異物及病媒等措施，於戶外執行日曬乾燥，仍可能因風沙、雜物的汙染及昆蟲蒼蠅、果蠅的叮咬，或天氣的不穩定，而影響蜜餞產品之衛生及品質。

(四)本局依本縣食安管理自治條例規定，率先全國輔導蜜餞製造業於散裝蜜餞成品外箱及出貨憑證註記產品批號，建立追蹤追溯制度，以利違規能快速溯源追查違規批號產品，釐清發生原因加以改善，並縮小下架回收所造成的產品損失的範圍，此次調查結果，36 家業者均能此規定辦理。

(五)整體來說 GHP 輔導部分，在從業人員衛生、製程及品質管理、食品添加物管理及原料管理等四個主要項目，有 7 項稽查項目，輔導前及輔導後其 $P < 0.05$ ，表示均有顯著差異，輔導後的平均值介於 4.4~5.0 之間，其程度介於 GHP 衛生稽查表中五點尺度量表「好」至

「非常好」之間。

(六) 配合本研究計畫，本縣抽驗蜜餞產品共 109 件，檢驗結果 2 件不合格，違規率 1.8%，比 105 年違規率 3.7%，降幅 51%。不合格之 2 件產品均為製程管控疏忽，本局已輔導業者改善。

二、建議

(一) 國內許多業者改由東南亞國家進口低價蜜餞來販售，形成本國產製蜜餞與進口蜜餞市場競爭關係，本土蜜餞業者更應積極提升本身產品品質及原物料管理，強化民眾品牌信任感，以增加市場競爭力，本局將持續針對縣內蜜餞製造業進行系統性之輔導、教育及稽查，以確保蜜餞產品之衛生安全。

(二) 建議中央加強邊境輸入蜜餞產品之衛生安全查核，防止低價劣質之進口蜜餞與國產蜜餞出現不公平的競爭，導致劣幣驅逐良幣。

(三) 建議中央加強邊境輸入蜜餞產品之抽驗，降低因市售進口蜜餞添加物遭抽驗不合格，而影響國產蜜餞聲譽。

(四) 建議中央修法，規範散裝販售之原料應有批號標示或其他可辨識批號及來源之方式，以利溯源管理，維護合法廠商消費市場公平競爭之權利。

柒、參考文獻

- 衛生福利部食品藥物管理署。2015。食品安全衛生管理法。
- 衛生福利部食品藥物管理署。2015。食品添加物手冊。衛生福利部食品藥物管理署。台北市。
- 衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品良好衛生規範準則。
- 衛生福利部食品藥物管理署。2015。醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引。
- 彰化縣政府。2016。彰化縣食品安全管理自治條例。
- 高克典。1998。不同加工處理醃漬梅風味之探討。大葉大學食品工程系碩士論文。彰化縣。
- 林欣榜。2010。蔬果加工理論與實務。金名圖書有限公司。新北市。

捌、附錄

附錄一

彰化縣蜜餞製造業衛生稽查表

年 月 日

業者名稱						負責人		
地址						電話		
編號	項目	輔導前		輔導後		落實困難原因		
		分數	補充說明	分數	補充說明			
從業人員衛生	01	從業人員每年應主動辦理健康檢查乙次，項目包含 A 型肝炎、胸部 X 光及傷寒。						
	02	食品作業人員工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時配戴口罩，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品汙染食品。						
	03	作業人員工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。						
廠區及環境管理	01	醃漬及曝曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施。						
	02	曝曬場應保持清潔，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。						

編號	項目	輔導前		輔導後		落實困難原因
		分數	補充說明	分數	補充說明	
製程及品質管理	01					
	02					
	03					
	04					
	05					
食品添加物管理	01					
	02					
原料管理	01					
	02					
	03					
註:分數分五級:一分為非常不好(Very Bad),二分為不好(Bad),三分為普通(Common),四分為好(Good),五分為非常好(Very Good)						

附錄二

彰化縣蜜餞製造業現況調查表

<p>產品種類 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>乾狀梅子類 <input type="checkbox"/>話梅 <input type="checkbox"/>甘甜梅 <input type="checkbox"/>仙楂片 <input type="checkbox"/>冰梅 <input type="checkbox"/>調理話梅 <input type="checkbox"/>濕狀梅子類 <input type="checkbox"/>蘇州梅 <input type="checkbox"/>茶梅 <input type="checkbox"/>Q梅 <input type="checkbox"/>八珍梅 <input type="checkbox"/>橄欖類 <input type="checkbox"/>無籽甘草橄欖 <input type="checkbox"/>陳年化核橄欖 <input type="checkbox"/>無子黑橄 <input type="checkbox"/>李子類 <input type="checkbox"/>碳燻烏梅李 <input type="checkbox"/>無核化應子 <input type="checkbox"/>水果乾類 <input type="checkbox"/>芒果乾 <input type="checkbox"/>芭樂乾 <input type="checkbox"/>櫻花果 <input type="checkbox"/>番茄乾 <input type="checkbox"/>陳皮 <input type="checkbox"/>洛神花類 <input type="checkbox"/>洛神花 <input type="checkbox"/>金桔類 <input type="checkbox"/>金棗乾 <input type="checkbox"/>八仙果 <input type="checkbox"/>金棗干 <input type="checkbox"/>棗子類 <input type="checkbox"/>加州蜜棗 <input type="checkbox"/>陳年黑金棗 <input type="checkbox"/>其他 ()</p>
<p>產品製程</p>	
<p>從業人員</p>	<p>() 名</p>
<p>銷售對象 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>中盤商 <input type="checkbox"/>自有品牌 <input type="checkbox"/>受託代工 <input type="checkbox"/>門市販售</p>
<p>資本額</p>	
<p>廠年資</p>	<p>() 年</p>
<p>每日生產量</p>	<p>() 台斤</p>
<p>使用食品添加物 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>漂白劑(偏亞硫酸氫鈉) <input type="checkbox"/>甜味劑(糖精、環己基(代)磺醯胺酸) <input type="checkbox"/>非限量甜味劑(醋磺內脂鉀、蔗糖素、其他()) <input type="checkbox"/>防腐劑(苯甲酸、己二烯酸) <input type="checkbox"/>色素(紅色()、黃色()、複方色素()) <input type="checkbox"/>其他 ()</p>
<p>落實自主管理之困難點 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>費用 <input type="checkbox"/>無設置衛生管理人員 <input type="checkbox"/>專業知識不足 <input type="checkbox"/>其他</p>

店家 代號	產品種類								從業人員(人)
	乾狀梅子類	濕狀梅子類	橄欖類	李子類	水果乾類	洛神花類	金桔類	棗子類	
1		V		V	V				12
2	V	V	V	V	V				16
3	V	V		V					18
4	V	V							6
5							V		3
6		V							2
7	V	V		V					4
8				V	V				5
9	V	V		V		V	V	V	13
10	V								3
11		V		V					1
12	V								3
13			V						5
14	V								5
15					V				10
16	V	V				V			3
17		V					V		2
18	V		V	V			V		4
19			V		V				6
20	V								3
21	V	V	V						4
22				V		V		V	2
23			V		V	V			2
24		V							3
25	V	V							3

蜜餞業者現況調查分析(1)

店家 代號	產品種類								從業人員(人)
	乾狀梅子類	濕狀梅子類	橄欖類	李子類	水果乾類	洛神花類	金桔類	棗子類	
26						√			2
27		√	√	√					5
28	√								2
29	√	√							3
30					√				4
31							√		8
32							√		3
33							√		5
34							√		3
35							√		4
36					√			√	1

蜜餞業者現況調查分析(2)

店家 代號	販售方式		廠年資(年)	每日生產量 (台斤)	產品通路			
	常溫	低溫			自有品牌	中盤商	門市販售	受託代工
1	√		33	500	√			
2	√		44	1500	√	√	√	
3	√		47	1000	√	√		
4	√		20	1000	√			
5	√		7	260				√
6	√		46	1000		√	√	
7	√		53	350		√		
8	√		53	1200	√	√		
9	√		10	3000	√	√		√
10	√		49	3000		√		
11	√		46	40		√		
12	√		45	900	√	√		
13	√		43	4000		√		
14	√		7	250	√			
15	√		34	500	√			
16	√		27	650		√		
17	√		41	150		√		
18	√		13	300		√		
19	√		25	2000		√		
20	√		33	320	√	√		
21	√		22	300		√		
22	√		40	800		√		
23	√		6	1000		√		
24	√		28	500		√		
25	√		12	300		√		

蜜餞業者現況調查分析(3)

店家 代號	販售方式		廠年資(年)	每日生產量 (台斤)	產品通路			
	常溫	低溫			自有品牌	中盤商	門市販售	受託代工
26	V		11	200		V		
27	V		6	1500		V		
28	V		6	300	V			V
29	V		16	600		V		
30	V		23	150		V		V
31	V		42	300		V		
32	V		15	200		V		
33	V		17	810		V		
34	V		16	300		V		
35	V		22	6000		V		
36	V		18	1200		V		

蜜餞業者現況調查分析(4)

店家代號	使用食品添加物						落實自主管理之困難點		
	漂白劑	甜味劑 (糖精)	甜味劑 (環己基 (代)磺 醯胺酸)	其他未 限量甜 味劑	防腐劑 (苯甲 酸)	防腐劑 (己二烯 酸)	色素	費用	專業知識 不足
1	V			V				V	
2	V			V	V		V		V
3	V	V		V	V		V		
4				V			V		
5	V			V	V		V		
6	V			V	V		V		V
7				V	V		V		V
8	V		V	V	V		V		
9	V			V	V		V		V
10		V	V				V		
11		V						V	
12		V					V		V
13	V				V		V		V
14				V			V		V
15	V							V	
16	V		V	V	V	V	V		V
17	V			V	V		V		
18	V			V	V		V		V
19	V			V	V		V	V	
20				V			V		
21				V			V		V
22					V		V		V
23	V			V	V		V		V
24	V			V	V	V	V		V
25			V				V		V

蜜餞業者現況調查分析(5)

店家代號	使用食品添加物						落實自主管理之困難點			
	漂白劑	甜味劑 (糖精)	甜味劑 (環己基 (代)磺 醯胺酸	其他未 限量甜 味劑	防腐劑 (苯甲 酸)	防腐劑 (己二烯 酸)	色素	費用	沒概念衛 生管理	人力不足
26					√		√	√		√
27	√	√		√	√		√	√		
28								√		
29	√			√	√			√	√	√
30	√			√	√			√		
31				√	√			√		
32					√			√		√
33				√	√		√	√		√
34				√	√			√		√
35		√		√	√		√	√		
36				√	√		√	√	√	√



時間及地點：106年3月15日（星期三）於衛生福利部彰化醫院二樓大禮堂
說明：由彰化縣衛生局衛生稽查員說明蜜餞業衛生自主管理重點



時間及地點：106年3月15日（星期三）於衛生福利部彰化醫院二樓大禮堂
說明：由彰化縣衛生局衛生稽查員說明蜜餞產品標示重點

輔導 項目	改善前
日曬 過程 應有 適當 之防 病媒 措施	
改善後	
	

蜜餞製造業輔導改善實例(2)

輔導項目	改善前
日曬過程應有適當之防病媒及防止異物掉入之措施	
	改善後
	

蜜餞製造業輔導改善實例(3)

輔導項目	改善前
日曬過程應離地且有適當之防病媒及防止異物掉入之措施	
	改善後
	

蜜餞製造業輔導改善實例(4)

輔導 項目	改善前
半成品 需離地 置放	 A photograph showing a factory floor before an improvement project. The floor is cluttered with numerous large, rectangular bags of semi-finished products, each wrapped in clear plastic. The bags are scattered across the concrete floor. In the background, three workers in blue uniforms and hairnets are visible, working near a large stack of brown boxes. The ceiling has exposed blue metal beams and fluorescent lights.
	改善後
	 A photograph showing the same factory floor after an improvement project. A worker in a blue uniform, hairnet, and face mask is operating a green industrial machine. The worker is pouring semi-finished products from a large orange bucket into the machine. The floor is now clean and organized. In the background, there are several large white industrial doors and stacks of orange buckets on a green pallet.

蜜餞製造業輔導改善實例(5)

輔導項目	改善前
容器之操作、使用與維護應符合衛生安全原則(器具髒污)	
	改善後
	

蜜餞製造業輔導改善實例(6)

輔導項目	改善前
容器之操作、使用與維護應符合衛生安全原則(器具髒污)	
	改善後
	

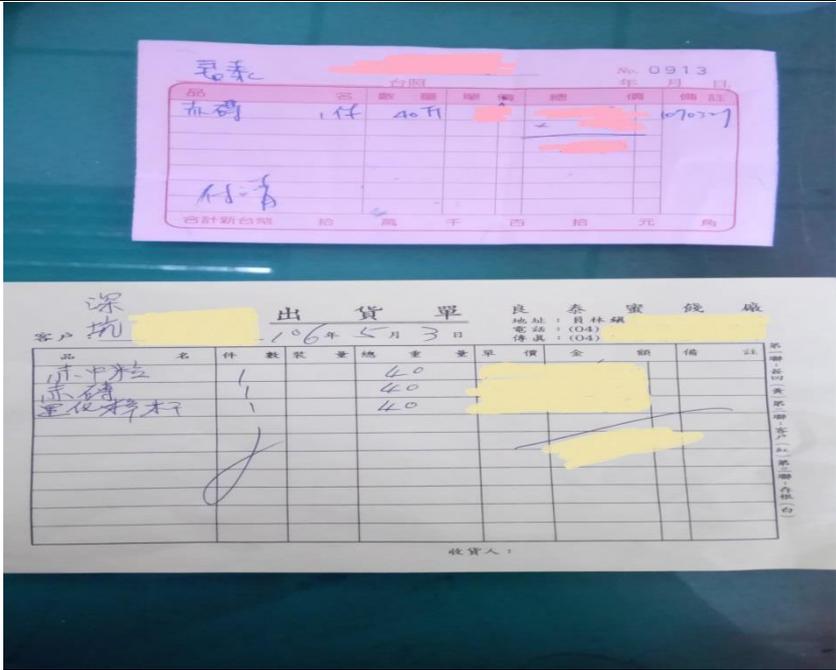
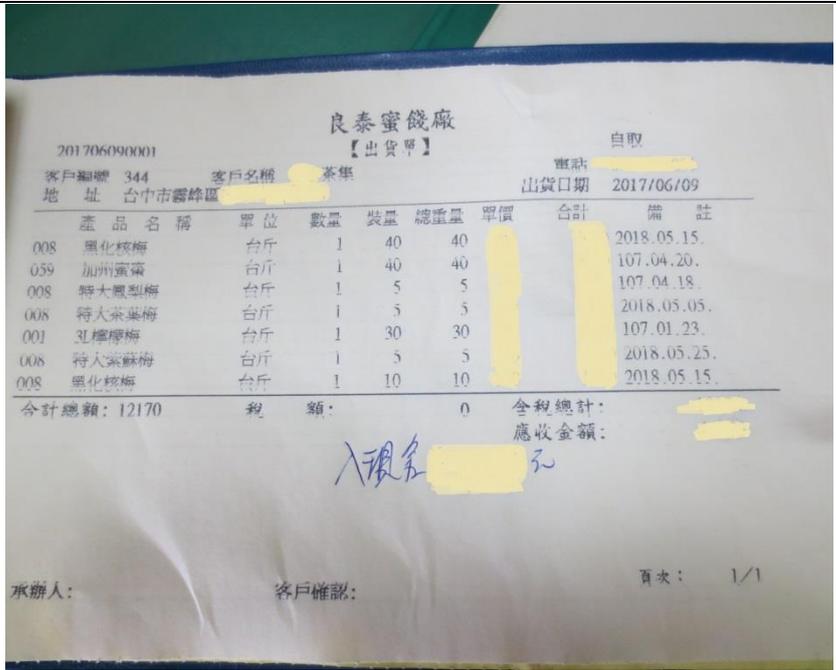
蜜餞製造業輔導改善實例(7)

輔導 項目	改善前
糖漬桶 應適當 覆蓋	
	改善後
	

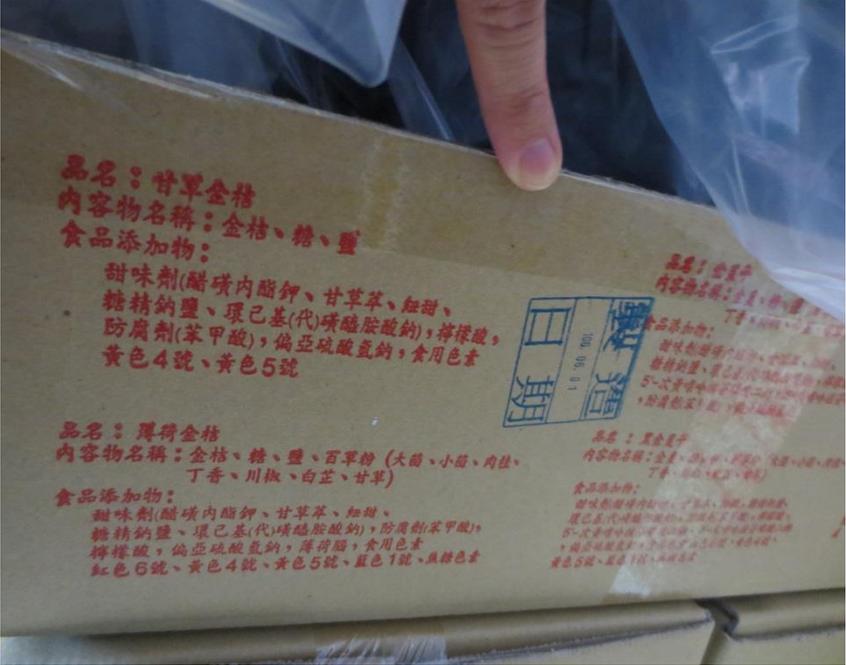
蜜餞製造業輔導改善實例(8)

輔導項目	改善前
未設置下游產品退貨區	
	改善後
	

蜜餞製造業輔導改善實例(9)

輔導項目	改善前
成品銷售紀錄(批號)應完整	
	改善後
	

蜜餞製造業輔導改善實例(10)

<p>輔導項目</p> <p>出貨之產品均有依食安法第22條標示完整</p>	
	

蜜餞製造業輔導改善實例(11)

輔導
項目
出貨
之產
品均
有依
食安
法第
22條
標示
完整



蜜餞製造業輔導改善實例(12)

輔導項目	改善前
食品添加物應設置專櫃存放	
	改善後
	