

衛生標準新制與農產加工

食品安全衛生的觀念，隨著時代與日增進，從早期「家庭即工廠」所生產的加工品，到現在重視食品衛生安全，從加工製程、作業場所、從業人員及追蹤紀錄等各個環節皆須細心注意，加以農委會推動「農產品初級加工場」政策，農產加工已邁入新的篇章。110年7月1日「食品中微生物衛生標準」新規定上路，在農糧產品方面又有哪些需要留意的事項，本文將引導農友了解自主管理與衛生指標菌及指標性病原菌之間的關係。

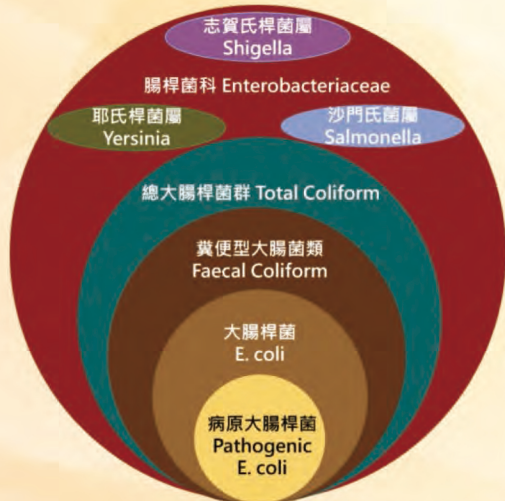
食品製造在自主管理階段，通常會以總生菌數、大腸桿菌，以及大腸桿菌群等做為衛生指標菌，評估加工製程的安全衛生程度，並以未檢出大腸桿菌及大腸桿菌群，作為製程管控點。目前國際趨勢則將腸桿菌群的監測範圍擴大，使利用

指標性病原菌監測更具代表性，因此利用指標性病原菌取代傳統衛生指標菌，已然成為食品衛生安全評估之要項。我國衛生福利部新公告之「食品中微生物衛生

標準」，將食品品項分為乳及乳製品、嬰兒食品、生鮮即食食品及生熟食混和即食食品、包裝/盛裝飲用水及飲料、冷凍食品及冰、其他即食食品與液蛋等7大類。

常見之農糧加工產品如膨化零食、果乾、花草茶包、五穀雜糧粉、果汁、果醬、調味醬料，以及各種低水活性、高鹽濃度或高糖濃度之食品（如調味粉、調味醬/膏），或是經過乾燥或濃縮等加工後之食品如膠囊錠狀食品等，皆屬於「其他即食食品類」，其中微生物及其毒素、代謝產物之衛生標準，在金黃色葡萄球菌及單核球增多性李斯特菌方面，限量標準為100 CFU/g (ml)，沙門氏菌須為陰性，但若為罐頭食品，則須經過保溫試驗(37℃，10天)檢查合格，且沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。需經復水、稀釋或沖調之後，才予以食用之食品，其微生物檢驗方面，皆以販售型態針對微生物之限量標準檢測。然而農產加工品製作從原料選擇、水源/用水、原料及機械設備潔淨程度、加工方法及抑菌條件等，皆會影響終端產品帶菌量，因此藉由加工製造之自主管理，乃利用控制水活性、pH值高低及微生物初篩檢測進行管控，可有效提升農產加工品之安全性。

農友於從事加工如有疑問，或對水活性、pH值數值及微生物初篩檢測事項，欲更深入了解，可與臺東區農產加值打樣中心聯繫，聯絡電話：089-325110#624，竭誠歡迎來場討論交流。



腸桿菌科中，與食品微生物污染較為相關之指標性病原菌。