

泰安服務區同仁分享會

主題：食品安全管理



報告人：吳純燕

日期：103年9月22日



大綱

一、緣起

二、目的

三、服務區食品安全商品自主
管理流程表

四、使用油品管理

五、油品Q&A

一、緣起

飲保障衛，標出的安全物，標示為安全規格，外，品添暨物、食品量加食「食限添速工定的及品調，加訂用圍食步各種部使範的活著福品使用生斥生食物有的充衛有加所碌上，所添將忙面全，品並人市安「食，代，食法「範現求飲理依規著需人管應」。隨食國生皆準來。

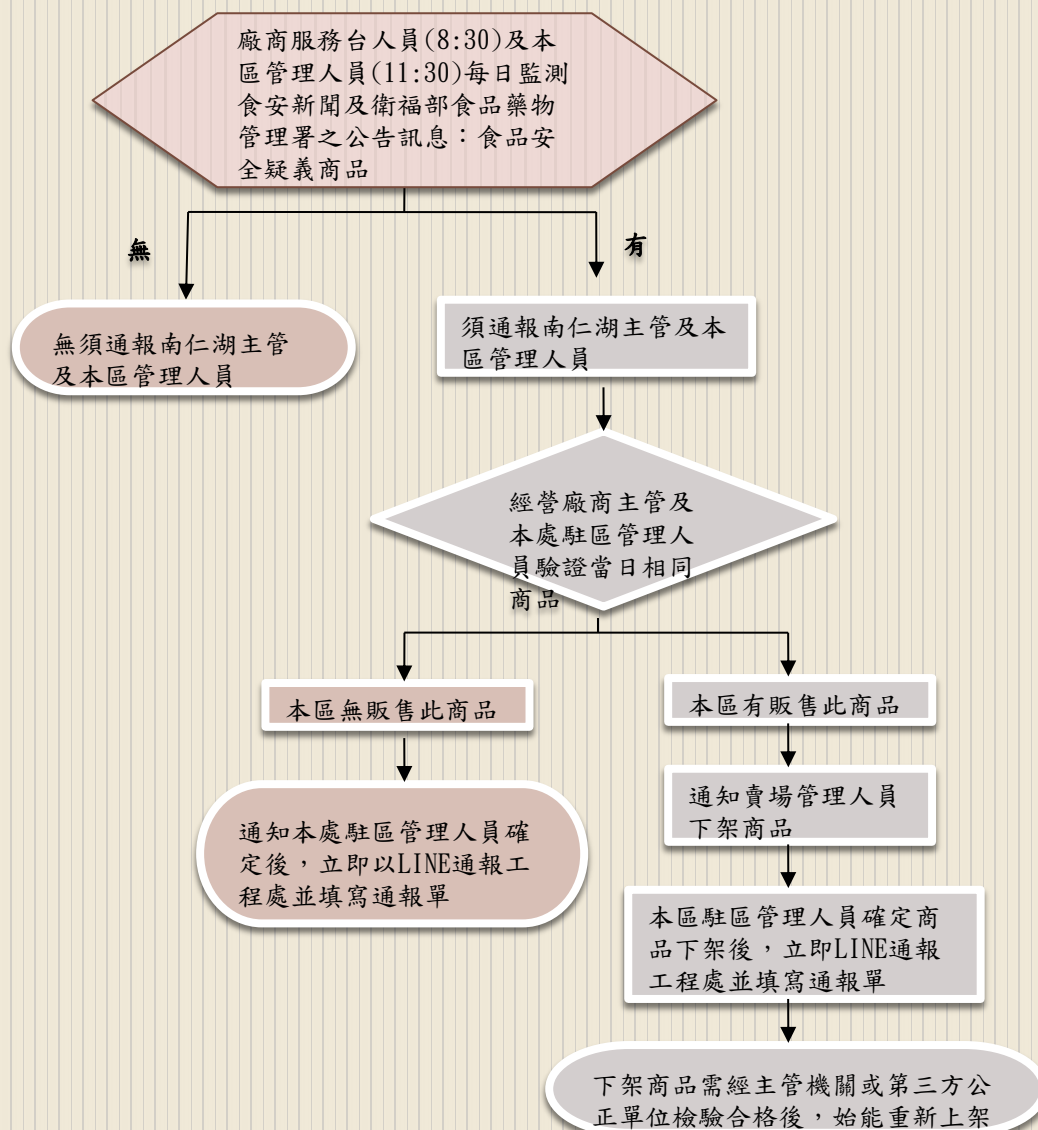


二、目的

中工處為加強服務區食品衛生管理，保障民眾食的安全與健康，102年12月特制定「服務區食品安全管理」要點，除定期巡查商品標示及售價，另督責經營廠商每日油質檢測、廚房自主檢查等，倘發生有關食品安全事件，應積極注意各主管機關發布之訊息，並依程序主動通報，俾相關主管人員，即時管控服務區營運狀況。



三、服務區食品安全商品自主管理流程表



※備註

若發現以下情形亦可要求廠商商品下架：

- 商品破損或賣相不佳(如茶葉蛋)。
- 經本區管理人員或主管機關稽核，違反食品衛生與安全相關規定(含食品衛生管理法、商品標示法、消保法等)。
- 經政府單位通知或媒體報導有疑問之產品。
- 經第三方公正單位(如SGS)抽驗結果有疑問之產品。
- 經客戶申訴有食品衛生安全疑問之商品。
- 違反高公局委託經營管理契約書第4.5條(營運之限制及商品訂價規範)之相關規定。
- 其他未盡事宜，有影響用路人或南仁湖或主管機關者。

- 食品藥物管理署網站 <http://www.fda.gov.tw/>。



:::目前位置：首頁 > 劣質豬油事件專區 > 劣質豬油事件專區

劣質豬油事件專區

🗑️ 劣質豬油事件Q&A

🗑️ 劣質豬油事件-簡易懶人包

🗑️ 油品之檢驗項目及方法

🗑️ 可檢測「食用油中重金屬、黃麴毒素、酸價、總極性化合物、苯駢芘 (benzo[a]pyrene)」之實驗室一覽表

🗑️ 問題產品清單、向地方衛生局報備更換油品後上架產品清冊

🗑️ 強冠下游廠商明細

🗑️ 本署相關新聞連結

有公布需下架食品

須通報南仁湖主管
及本區管理人員

經營廠商主管及本處
駐區管理人員驗證當
日相同商品

本區無販售此商品

通知本處駐區管理人員
確定後，立即以LINE通
報工程處並填寫通報單

附件3 - 強冠下游業者之問題產品清單

1030908

品項	食品製造業者或餐飲業者	產品名稱	縣市	地址	項目
1	李鵠餅店	咖哩酥	基隆市	基隆市仁三路90號	2
2		綠豆沙餅			
3	基隆油蔥店	油蔥酥產品(散裝)	基隆市	基隆市西定路139號	1
4	億元化工食品股分限公司	濃縮肉燥	基隆市	基隆市工建路5號	2
5		紅蔥醬			
6	聯華食品工業股份有限公司	米粉盒裝調味包	基隆市	武訓街43號	1
7	味全食品工業股份有限公司	味小寶純豬肉酥	臺北市	營登：臺北市中山區松江路125號	12
8		味小寶海苔豬肉酥			
9		味全豬肉酥			
10		味全豬肉酥			
11		味全海苔豬肉酥			
12		味小寶極品上豚純肉酥			
13		味小寶極品上豚純肉酥-海苔口味			
14		味小寶臻選純肉鬆禮盒			
15		味全辣味肉醬			
16		味全珍味肉醬			
17		味全瓜仔肉			
18		味全辣味肉醬			
19		憶霖沙嗲火鍋上湯(自有品牌)			

有公布需下架食品

須通報南仁湖主管
及本區管理人員

經營廠商主管及本處
駐區管理人員驗證當
日相同商品

本區無販售此商品

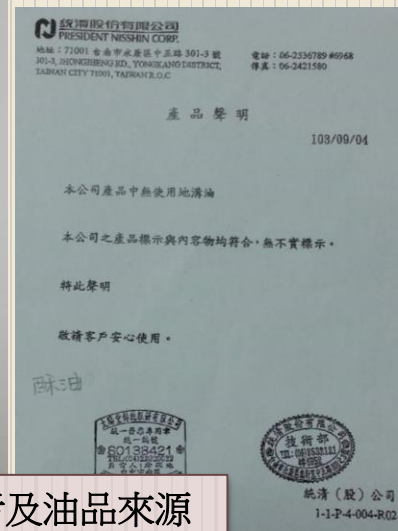
通知本處駐區管理人員
確定後，立即以LINE通
報工程處並填寫通報單

附件3 - 強冠下業者之問題產品清單

1030908

品項	食品製造業者或餐飲業者	產品名稱	縣市	地址	項目
120	太陽堂	太陽餅	台中市	(干城店)雙十路一段17-3號 (中正店)中正路2號 (珍珍)建國路131號 (大連店)中清路2-35號 (全家)中港路二段210號 (正統)中港路一段186號 (河南店)河南路二段550號 (中清店)中清路106-15號	1

食品製造業者	成份	油品來源
太陽堂傳統糕餅有限公司	安佳奶油 酥油 豬油	遠東油脂股份有限公司 統清股份有限公司 正義股份有限公司
老太陽堂(大友食品實業有限公司)	安佳奶油 酥油 豬油	模里西斯商台紐(股)公司 統清股份有限公司 勝興製油
薏泰食品	酥油	南僑化工



由食品製造業者及油品來源
廠商出具檢驗報告或聲名書

經營廠商主管及
本處駐區管理人
員驗證當日相同
商品

本區有販售此商品

通知賣場管理人員下架商品

9

附件3 - 強冠下游業者之問題產品清單

1030908

品項	食品製造業者或餐飲業者	產品名稱	縣市	地址	項目
109	美食達人	蔥化麵包	台中市	台中市南屯路2段工業區23路30號	4
110		全麥蔥捲麵包			
111	盛香珍	田園三鮮麵包	中市	臺中市梧棲區自強一街146號	6
112		盛香珍斯娜普蛋酥			
113		盛香珍經典奶酥			
114		盛香珍巧克力豆奶酥			
115		盛香珍酥餅總匯綜合			
116		法式綜合餅乾			
117		糕餅舖綜合餅乾			
118	麥可利	香酥抓餅	中市神岡鄉社口街10巷10號		2
119		香酥蔥油餅			



下架

(分店)雙十路一段17-3號
(十王店)中正路2號
(珍珍)建國路121號

本區駐區管理人員確定商品下架後，立即LINE通報工程處並填寫通報單

泰安服務區食品安全特殊事件通報單

通報時間：103年9月9日 13時30分

訊息來源	食安主管機關/新聞媒體公布之問題產品	服務區是否有販售/使用該問題產品			處理過程及結果	備註
		櫃位名稱	目前販售/使用產品名稱及生產製造商	是/否		
boo 首頁、【中廣子新聞網	便利商店萊爾富發現販售的麻辣開東煮湯頭，有使用到問題油	萊爾富	麻辣開東煮湯頭	否	萊爾富已於9月5日11時主動下架。	

經營廠商：(用印+職章/簽名+時間)

區站督導：(簽名/職章+時間)



林華珠

2909
1500

孫英芝

四、使用油品管理-1 (現場製作熱熟食、輕食等)

櫃位	炸油		沙拉油		處理情形
	名稱	油品來源	名稱	油品來源	
豐味棧	美食家油炸專用油	大統益股份有限公司	福壽大豆沙拉油	福壽實業股份有限公司	(附聲明書)
豐味棧			泛馨芝麻香油	龍景翔實業股份有限公司	
豐味棧			香油	福壽實業股份有限公司	(附聲明書)
老甘港式			福壽大豆沙拉油	福壽實業股份有限公司	(附聲明書)
老甘港式			正義香豬油	正義股份有限公司	(附SGS檢驗報告)
老甘港式			燈燦調合香油	李燈燦製油廠	
蒸天下			美食家油炸專用油	大統益股份有限公司	
達客			安佳奶油	由佛晨有限公司代理進口，產地為紐西蘭，非國內強冠公司下游。	(附進口資料)
萊爾富-奇美叉燒包			豬油	奇美股份有限公司	已於9月5日11時下架
萊爾富麻辣關東煮湯包			豬油	久芳興業、品高企業	已於9月5日11時下架

四、使用油品管理-2 (密封包裝食品)

商品名稱(密封包裝食品)	成份有使用沙拉油、香油 …等油品名稱	油品來源	處理情形
小林煎餅全系列	植物性奶油、植物性酥油	南僑化工	
得意中華全系列	香油	福壽實業股份有限公司	(附聲明書)
萬味軒全系列	巧師傅香豬油	頂新國際集團	
寶泉食品全系列	香豬油	北海油脂股份有限公司	(附SGS檢驗報告)
稻香客家米食	豬油	正義股份有限公司	(附SGS檢驗報告)
太陽堂傳統糕餅有限公司	安佳奶油 酥油 豬油	遠東油脂股份有限公司 統清股份有限公司 正義股份有限公司	(附聲明書、油脂成份規格表)
老太陽堂(大友食品實業有限公司)	安佳奶油 酥油 豬油	模里西斯商台紐(股)公司 統清股份有限公司 勝興製油	
蘆泰食品	酥油	南僑化工	(附聲明書)

四、使用油品管理-3(密封包裝食品)

商品名稱(密封包裝食品)	成份有使用沙拉油、香油 …等油品名稱	油品來源	處理情形
萬益豆干系列	豬油	東原製油實業有限公司	
萬益豆干系列	沙拉油	美食家食材通路股份有限公司	
萬益肉干系列	豬油	東原製油實業有限公司	
萬益肉干系列	麻油	美食家食材通路股份有限公司	
萬益肉鬆(脯)系列	豬油	東原製油實業有限公司	
萬益旗魚酥(脯)	豬油	東原製油實業有限公司	
萬益益素	芥花油	福壽實業股份有限公司	
萊爾富	盛香珍斯娜普蛋酥	酥油、豬油、植物油	已於9月5日11時下架

五、油品Q&A(1/2)

- Q1：油品的製作過程為何？
- A1：油品的製作過程說明如下：
 - 一、原料萃取：從動物或植物組織中，提煉出「粗油」。
 - 二、粗油精煉：是將油脂經過精製(refining)、脫色(bleaching)、脫臭(deodorization)步驟，去除「粗油」的雜質，例如游離脂肪酸、色素、不良氣味等，製成精煉油。
 - 三、油脂氫化：部分精煉油脂會進行氫化，以改變油脂飽和度，使液態油脂變成半固態或固態，如人造奶油、酥油。
- Q2：什麼是酸價？
- A2：為油品脂肪中游離脂肪酸含量的指標，酸價越低，通常代表油脂品質越好。依中華民國國家標準CNS 2421 N 5069 對於「食用豬脂」之品質有相關之規定，豬油酸價(mg KOH/g fat)不得高於1.3 mgkoh/g fat。

五、油品Q&A(2/2)

- Q3：什麼是總極性化合物？
- A3：也可以稱「總極性物質」，油脂是在加熱過程中會發生裂解或聚合作用，而產生醛、酮、酸等極性物質，這些極性物質的總稱為「總極性化合物」，因此，總極性物質含量的多寡，被用來作為油炸油的換油指標。



感謝聆聽
敬請指教