



嬰幼兒食品安全 強化管理製造業者

文字撰寫 | 陳軒筠

資料提供 | 衛生福利部食品藥物管理署

嬰幼兒是國家未來的主人翁，為了維護嬰幼兒飲食安全，衛福部食品藥物管理署（簡稱食藥署）積極監管嬰幼兒食品製造業者，要求嚴格管控原料來源，並落實原料驗收機制，加強管理嬰幼兒食品的製造生產流程，以確保寶寶們都能夠安心食用嬰幼兒食品。

依《食品安全衛生管理法》規定，嬰幼兒屬於高敏感族群，食品規範應訂定比成人更嚴格的衛生標準。為了讓嬰幼兒食品製造業者做好原料來源管控，並落實原料驗收機制，食藥署於去(2023)年辦理「提升嬰幼兒食品製造業者自主管理職能輔導計畫」，以協助提升嬰幼兒輔助食品製造業者自主管理能力。

透過稽查確保食品衛生管理

嬰幼兒穀物類輔助食品為嬰兒斷奶後逐步適應一般食品及補充營養之主要來源之一，包括須以牛奶或水等液體復原後食用之穀物、麵食、麵包及餅乾等。為強化國產嬰幼兒穀物類輔助食品管理，食藥署於 2022 至 2023 年聯合地方政府衛生局執行「國產嬰幼兒穀物類輔助食品製造業稽查專案」，共查核 47 家次國產嬰幼兒穀物類輔助食品製造業者、抽查 123 件產品標示、抽驗 67 件嬰幼兒穀物類輔助食品及其穀類原料，查有不符規定者，皆已依法處辦。

歷年專案係依《食品安全衛生管理法》相關規定，實地查核業者確實實施食品良好衛生規範準則、食品業者登錄資訊、食品安全監測計畫、強制檢驗、保存來源文件、食品追溯追蹤系統、產品標示等項目，並為確保其符合相關衛生標準，同時也會抽驗穀類原料及產品，檢驗重金屬含量及真菌毒素等項目。

食藥署提醒食品業者應落實自主管理並遵守《食品安全衛生管理法》，確實使用合法原料

進行產製，並符合食品相關衛生安全規範，確實執行衛生安全管理，以確保製售的產品符合法律規範。

嬰幼兒產品製作注意事項

米餅類產品可說是市面上最常見的嬰幼兒食品之一，在製程衛生安全管理上則會從原材料管理、製程管理和成品管理等三個層面進行嚴格把關。

在製程管理上需要注意流程規劃、危害管制、食品添加物管理以及異常狀況處理。業者需使用符合《食品安全衛生管理法》規定的包裝，並注意製程中可能存在的異物污染，如天花板、通風口的落塵，以及病媒危害等，應定期清潔作業場所，防止異物污染。除此之外，工作人員的頭髮皮屑也可能成為污染源之一，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，也需要定期檢查工作人員的衛生狀況。



生產米餅時採用的穀物原料，廠商應定期進行抽檢。

生產時採用的原物料需要定期檢驗，包括業者自主檢驗或委外檢驗，並進行供應商外部稽核。業者需要隨時監測原料是否受到有害物質（如農藥、重金屬）或病原性微生物的污染，以及注意原料中是否夾雜異物或受到昆蟲污染，如砂石、樹葉、雜草等，並透過人工檢查原料的外觀、氣味和顏色，以排除異物污染的可能發生。

最後，廠商應確保最終成品未遭受到污染物質影響，可進行自主檢驗或委外檢驗，並確保食品包裝完整，沒有夾雜異物，確保成品品質符合標準，才能出貨。

殺菌軟袋裝寶寶粥（常溫品）屬於罐頭食品的一種，應依罐頭食品相關規範製造生產，由於軟袋包裝類食品需經過高溫高壓程序處理，因此產品常具有較軟爛、易咀嚼的質地，加上即開即食與常溫保存的方便性，非常適合用來開發成嬰幼兒食品，如液態即食配方奶、肉泥、水果泥、蔬菜泥、寶寶粥等，皆包含在此範疇內。



軟袋裝寶寶粥是經商業滅菌程序處理過的食物，可以進行常溫運輸及儲存。

依照食藥署的罐頭食品定義，一般是指食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者。意即經商業滅菌處理後之罐頭食品，在無冷藏的正常商業儲存和運輸過程中，不允許任何有害的活性微生物或其孢子滋生，也不會產生毒素。

在驗收農產品、肉製品、水產品與乳製品等原料時，應依原料特性進行農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬污染、腐敗、異物殘留等之驗收程序，並建立相關檢驗報告或定期自主檢驗紀錄。驗收結果應符合食品衛生標準並可追溯來源，若驗收不合格，應有明確標示，並依程序適當處理，免遭誤用。食藥署建議，應選擇優良且合格之供應商，並依廠內制定程序落實管理。

為維持罐頭食品良好品質，除應掌握原材料、製程環境及人員符合《食品安全衛生管理法》及其相關法令規定外，其加工步驟之充填、密封與殺菌，更是重要之管制點，成品檢查時更應確保產品完全安全後才能出貨。

肉鬆（肉酥）是一種傳統的中式加工食品，隨著工商業的發達和社會的進步，漸漸地從家庭廚房烹調自製，發展到大規模的工廠生產，成為市場行銷或特產加工食品。目前肉鬆對於不同消費對象，可分為一般大眾及嬰幼兒食用兩種。

業者在開發嬰幼兒肉鬆食品時，應考量到嬰幼兒器官發育程度以及對污染物之敏感性，包括食品添加物、鈉含量、主原料之化學物質，還有

原料之動物用藥殘留，以及熱量等問題。且嬰幼兒吞嚥能力仍處於發展階段，還需要特別留意適口性大小等因素。

寶寶肉鬆的製程管制可分為三大區塊，分別為進料檢驗、製程管制、產品檢驗等。原物料在入場驗收時，需考慮其原來可能帶來的風險與危害，因其為肉製品，應該注意動物用藥殘留、運輸途中溫度是否變化過大以及是否使用符合規定之食品添加物。肉品原料及食品添加物應分別貯存在適當環境（需考量場地通風及溫溼度條件），如為過敏原，應避免交叉污染。未使用完畢的原料、食品添加物等務必密封妥善包裝，並於有效期限內以先進先出的原則使用。

製造過程中的物理條件（如時間、溫度、水活性、pH、壓力、流速等）及製造過程（如冷凍、冷藏、脫水、熱處理等）需要嚴密控制，確保產線不致於因機械故障、時間延滯、溫度變化及其他因素使食品腐敗或遭受污染。常溫儲運的



寶寶肉鬆也屬於肉類食品，需特別注意原料肉是否有動物用藥殘留問題。

了解更多

食品標示諮詢服務平台



GHP 食品良好衛生
規範準則



肉鬆產品，因其為乾燥類食品，其安全管控主要是最終產品的水活性，以避免微生物滋長。

嚴訂查核標準 排除可能危害

由於嬰幼兒的身體正處發育階段，與成年人在免疫力及耐受力等諸多方面，均存在非常大之差異，因此製造業者更應該特別注意其生產過程之衛生與安全，尤其成人與嬰幼兒在重金屬及農藥殘留等衛生標準方面，有不同標準。

比如製造嬰幼兒食品的原料米必須檢驗無機砷污染量，而製造給嬰幼兒食用的米餅類成品，還應該檢測鉛及鎘二種重金屬的殘餘量，其限量標準會比一般成人食用的白米或一般穀類食品更加嚴格。

食藥署表示，藉由原料、製程管理，排除可能的危害，並對已知的危害執行管控，可確保市售嬰幼兒食品安全，讓嬰幼兒可以吃得安心、放心。 MOHW