

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部 函

地址：115204 臺北市南港區忠孝東路六段488號
聯絡人：張秀華
聯絡電話：02-27877376
傳真：02-26531062
電子郵件：ptyats@fda.gov.tw

744094



臺南市新市區西拉雅大道859號R114

受文者：社團法人台灣生技產業聯盟

發文日期：中華民國111年8月2日
發文字號：衛授食字第1111301902號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如主旨

主旨：檢送修正之「醬油製品之食品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」1份，請查照並轉知所屬。

說明：旨揭指引請至本部食品藥物管理署網站之「本署公告」專區（網址<http://www.fda.gov.tw>；位置：首頁 > 公告資訊 > 本署公告）自行下載。

正本：中華民國包裝飲用水發展協會、台東縣進出口商業同業公會、臺灣區飲料工業同業公會、台灣美國商會、歐洲在台商務協會、台灣食品科學技術學會、台灣保健食品學會、台灣營養學會、臺灣食品保護協會、台灣食品產業發展協會、台灣優良食品發展協會、中華民國禽肉行銷發展協會、台灣食品安全管理協會、中華民國健康食品協會、中華民國酵素食品發展協會、中華民國營養食品協會、中華有機與自然食品協會、中華食品安全推廣協會、社團法人中華民國乳業協會、社團法人台灣生技產業聯盟、社團法人台灣食品技師協會、財團法人台灣優良農產品發展協會、台灣食品發展協會、台灣特殊營養食品協會、台灣農產食品生技聯盟、台灣優良蛋品發展協會、社團法人台灣進口水產品協進會、中華鮮食發展協會、社團法人中華食品添加物協會、台灣保健食品產業發展協會、中華香料協會、台灣糖果餅乾麵食工業同業公會、台灣省糕餅商業同業公會聯合會、中華民國米穀商業同業公會全國聯合會、中華民國豆腐商業同業公會全國聯合會、中華民國青果商業同業公會全國聯合會、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、臺灣烘焙油脂工業同業公會、臺灣區茶輸出業同業公會、臺灣區釀造食品工業同業公會、中華民國魚類商業同業公會全國聯合會、中華民國製麵商業同業公會聯合會、中華民國蔬菜商業同業公會



醬油製品之食品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引

中華民國 106 年 1 月 9 日衛授食字第 1051304440 號函 發布

中華民國 108 年 7 月 22 日衛授食字第 1081301983 號函 修正

中華民國 111 年 8 月 2 日衛授食字第 1111301902 號函 修正

壹、適用範圍

本作業指引適用於醬油製品之食品製造業者。

貳、專有名詞定義

一、本作業指引相關名詞定義如下：

- (一) 醬油菌種：經人工選育、培養，用於生產醬油製品的微生物，如 *Aspergillus oryzae* 或 *Aspergillus sojae* 等。
- (二) 醬油麴：係指利用醬油菌種生長於原料上製作而成，得以後續發酵並分解醬油原料蛋白質之麴菌。

參、醬油製品之製造、加工、調配管制

一、原料使用與調配

- (一) 醬油製品使用之原材料及食品添加物等，應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，並經驗收確認後始可使用，使用時亦應記錄食品添加物之名稱、許可證字號、進貨量、使用量及庫存量等，相關驗收及使用紀錄至少應保存 5 年。
- (二) 進行酸水解之原料應經由脫脂步驟降低原料油脂含量。
- (三) 原料驗收後之暫存、製造、加工、調配等過程中，應分類分區存放，置於通風良好、乾燥、整潔、具防止病媒污染措施之場所，避免直接與地面接觸，以防止原料變質、腐敗和污染。
- (四) 醬油菌種應確認來源，必要時進行鑑定，且應貯存於適當環境中（建議專櫃並低溫貯存）。

二、一般製程衛生管理

- (一) 醬油製品製程中所使用之器具、容器與設備於使用前、後應清潔乾淨，必要時進行消毒。
- (二) 醬油製品從業人員於作業開始前，應正確洗手或（及）消毒，穿戴整潔之工作衣帽（鞋），必要時（建議於充填包裝時）配戴口罩與手套。
- (三) 醬油製品製程如製麩、加熱調合與產品殺菌等，需管制溫度、濕度、鹽度、酸鹼值、水活性、或時間等事項者，應建立管制方法，並作成紀錄。
- (四) 脫脂原料進行酸水解時，應管控酸溶液的濃度、酸水解之時間及溫度。
- (五) 酸水解完成後應再經由鹼處理或其他得以去除酸水解副產物 3-單氯丙二醇之步驟，使其符合衛生標準。
- (六) 已去除 3-單氯丙二醇之胺基酸液，應調整至適當 pH 值並過濾，始得作為混合醬油與水解醬油之胺基酸液原料。
- (七) 製麩室應保持清潔乾淨，必要時進行消毒。
- (八) 原料經由蒸煮或其他方法處理後，應於乾淨之容器或設備中使其降溫，縮短冷卻時間，冷卻完成後立即拌入醬油菌種製作醬油麩。
- (九) 製作醬油麩過程應減少雜菌污染，管控溫度，並視情況翻麩。
- (十) 培養後的醬油麩得直接混合食鹽水發酵，或應置於低溫、清潔乾淨的環境中貯存。
- (十一) 製程中的發酵、貯存槽（池、缸、桶）等應有避免雜菌或異物污染等防護措施(如加蓋、加紗網、不同作業區應作有效區隔)。

- (十二) 調合加熱過程應加熱至適當溫度，使調味料或食品添加物等配料溶解並混合均勻。使用之食品添加物，應以適當之秤量設備或計量器具量取。
- (十三) 醬油製品於充填包裝時需有離地措施，避免直接於地上進行作業。
- (十四) 充填完成之醬油產品進行後續加熱殺菌時，須管控殺菌溫度與時間，避免殺菌不完全。
- (十五) 製程中所使用之器具、容器與包裝（玻璃瓶、塑膠瓶、塑膠桶、瓶蓋等）其清洗衛生，應符合「食品良好衛生規範準則，附表二食品業者良好衛生管理基準」。
- (十六) 生產製程中應有適當避免不同類型醬油交叉污染之管制措施，標示宣稱為「釀造」醬油者，就果糖酸含量超過百分之零點一之產品檢討製程並加強品管抽驗。

肆、醬油製品之包裝、運送、貯存與販賣管制

- 一、醬油製品應有適當包裝及防止污染的措施，以確保產品在運銷過程中，不致受外界環境污染，並依產品特性標示貯存方式，如置於陰涼處或開封後須冷藏。
- 二、醬油製品應分類分區存放，貯存於通風良好、乾燥、整潔、具防止病媒污染措施之場所，避免直接接觸於地面。
- 三、產品的運送、貯存與販賣應依照產品標示的貯存方式進行運送、貯存與販賣，不得擅自更改其條件。