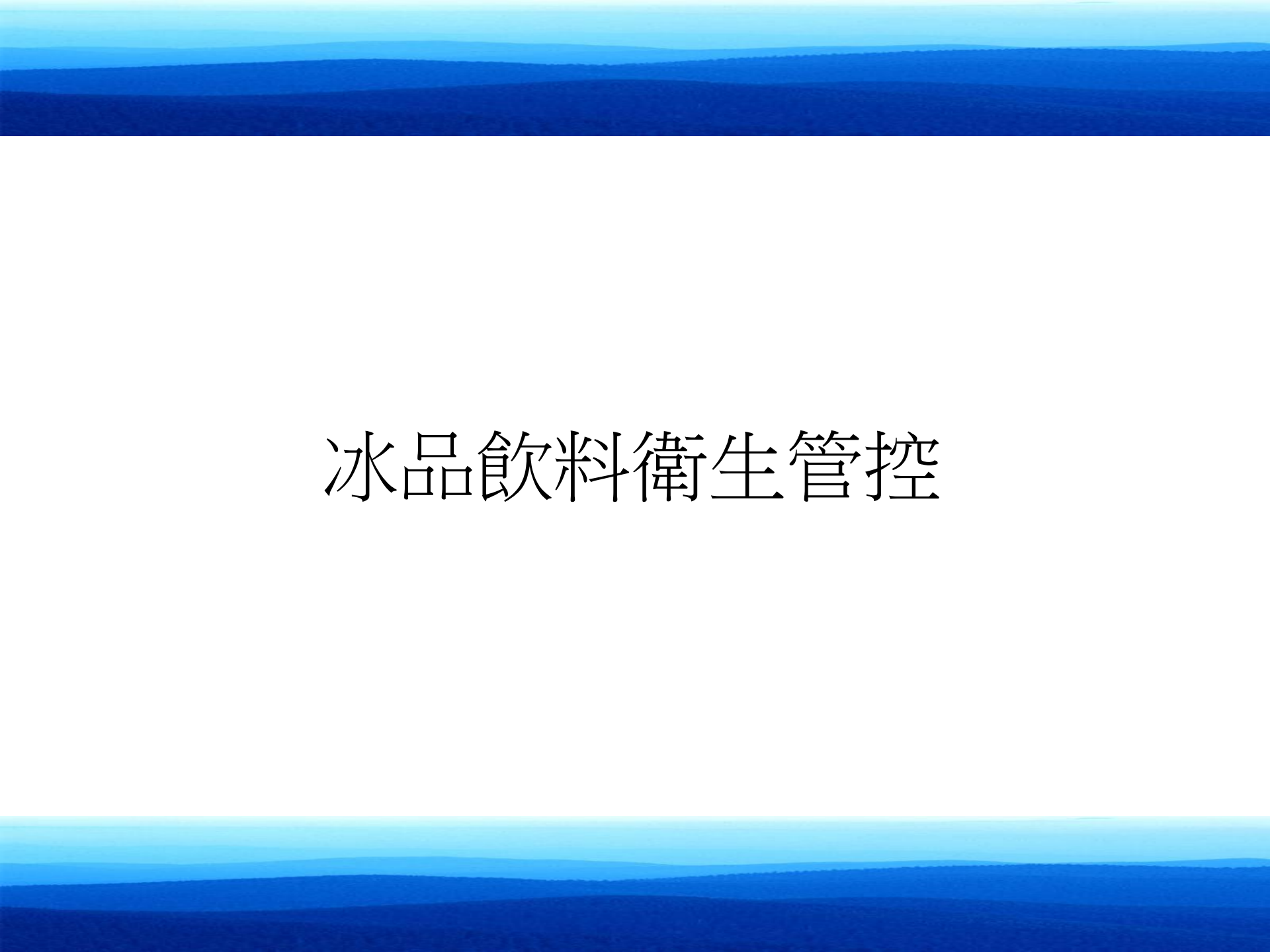
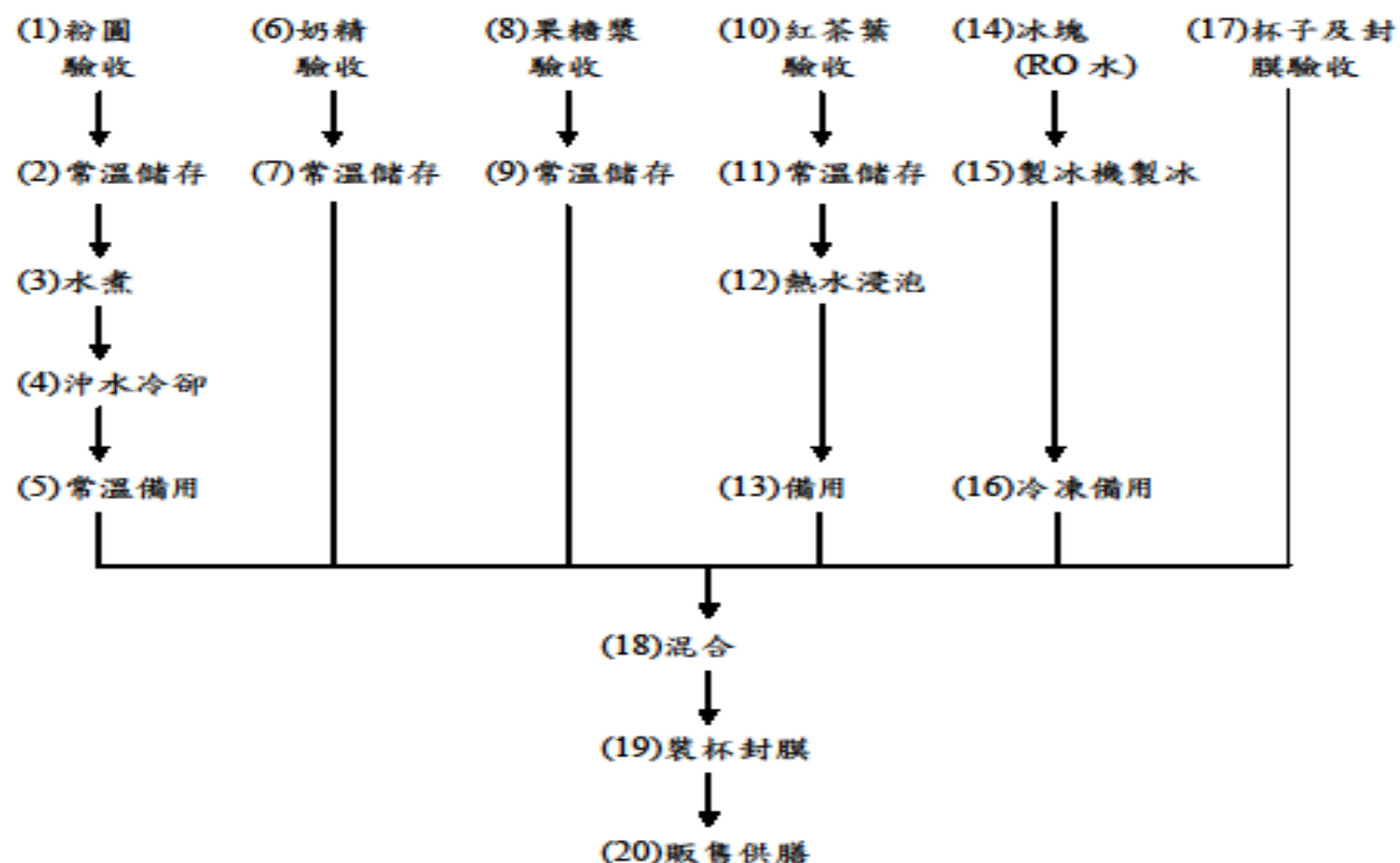




冰品飲料衛生管控

(三) 珍珠奶茶製造流程圖



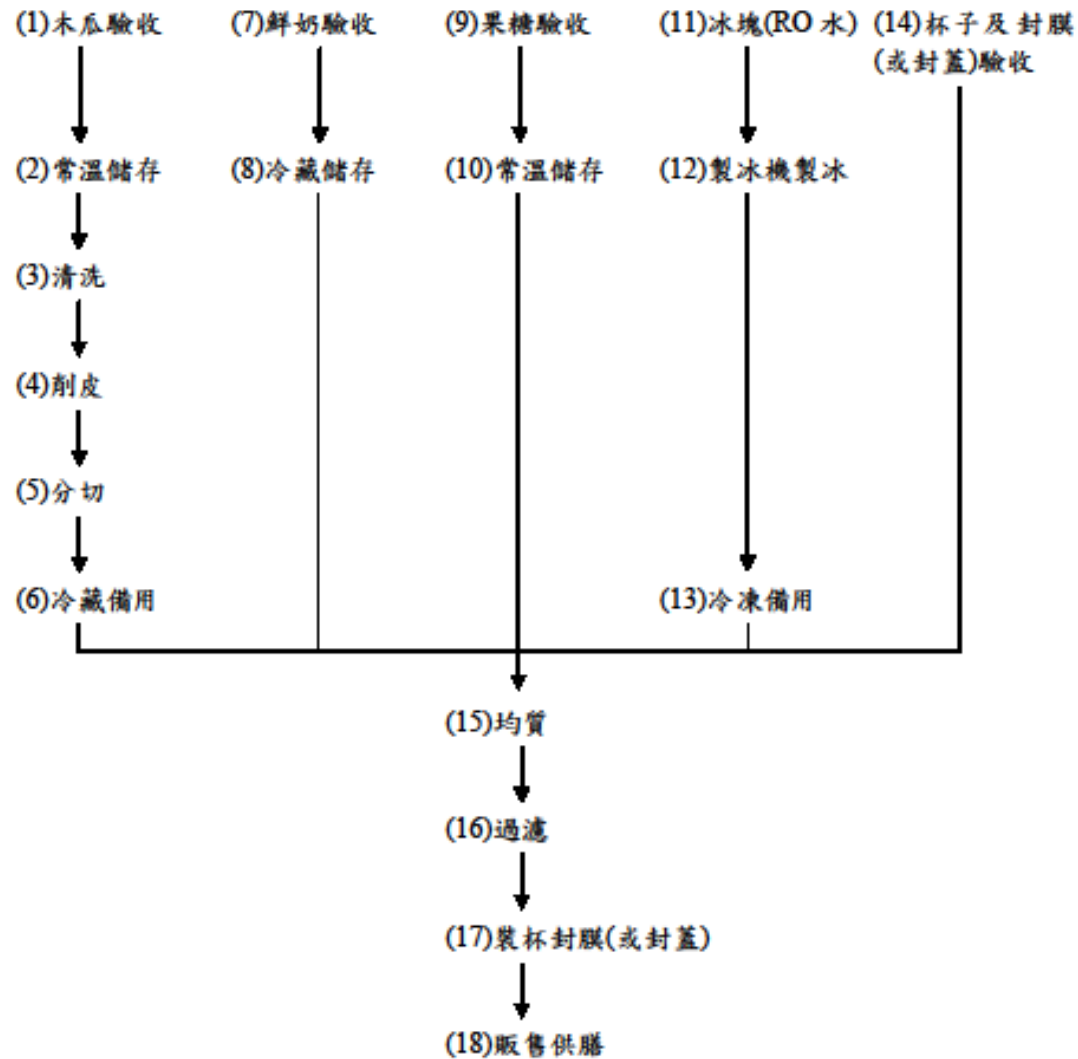
珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程包括加熱、冷卻或復熱

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.粉圓驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
2.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.分區貯存避免交叉污染
	先進先出	標示進貨日期	
3.水煮	數量	每次水煮固定數量	1.水質應符合飲用水水質標準 2.使用乾淨之容器器具
	溫度	水煮至沸騰，再放入粉圓	
	時間	依店內固定水煮時間	
4.沖水冷卻	溫度	小批量短時間內降至室溫	1.水質符合飲用水水質或冰塊標準 2.使用乾淨之容器器具 3.工作人員手部不可直接接觸半成品
5.常溫備用	無	無	1.半成品應加蓋，避免異物侵入 2.備用半成品放置處應保持潔淨
6.奶精驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
7.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
8.果糖漿驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 空氣流通 2.食材貯存場所保持乾燥 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
10.紅茶葉驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
11.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
12.熱水浸泡	時間	依各店製作條件	1.浸泡時應加蓋，避免異物侵入 2.半成品應離地放置 3.使用乾淨之容器器具
13.保溫桶備用	無	無	1.保溫桶應離地放置 2.保溫桶應潔淨
14.冰塊(RO 水)	RO 濾心更換頻率	1 次/3 個月	水質應符合飲用水標準
15.製冰機製冰	外觀	外觀正常	製冰機應定期清洗保持乾淨
	夾雜物	無異物	
16.冷凍備用	外觀	無融解現象	完整加蓋或包覆，避免異物侵入
17.杯子及封膜驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝	密封完整	
	外觀	完整無破損	
	清潔度	良好	
18.混合	配方比例	依店內製作標準	1.使用乾淨之容器器具 2.強化人員衛生操作
19.裝杯封膜	容器及設備清潔度	乾淨無異物	1.封膜設備之清潔度 2.人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗消毒
	密封性	密封完整，無洩漏	
20.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬	擦拭抹布定期清洗，每天消毒。

(四) 木瓜牛奶製造流程圖



木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程中全無加熱步驟

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.木瓜驗收	數量或重量	正確	1.進貨暫存應離地分區放置
	風味外觀	風味正常，外觀無腐爛	
2.常溫貯存	先進先出	標示進貨日期。	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾淨 3.防止病媒蚊蟲鼠害侵入
3.清洗	外觀	清潔良好	1.使用流動自來水充分清淨 2.水質應符合飲用水水質標準
	夾雜物	無可見污物	
4.削皮	外觀	清潔良好	1.使用乾淨之容器與刀具，並定期以酒精消毒 2.作業前應確認手部清潔，並或穿戴手套
	夾雜物	無可見污物	
5.分切	規格	依店內規格	1.使用乾淨之容器及刀具砧板，並定期消毒 2.作業前應確認手部清潔，並或穿戴手套 3.作業台面保持清潔定期消毒，避免交叉污染
	外觀	清潔良好	
	夾雜物	無可見污物	
6.冷藏備用	溫度	冷藏櫃溫 7℃ 以下或木瓜半成品保持低溫狀態	1.若暫存櫃無密閉設施則半成品應加蓋避免異物侵入。 2.半成品應與原料分區放置，避免交叉污染
7.鮮奶驗收	數量或重量	正確	1.進貨暫存應離地分區放置 2.鮮奶進貨應以冷藏車配送
	包裝或標示	密封完整標示正確	
	外觀	正常	
	表面溫度	10℃ 以下或無回溫現象	

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
8.冷藏貯存	溫度	冷藏櫃溫 7℃ 以下或鮮奶保持低溫狀態	原料應與半成品分區放置，避免交叉污染
	先進先出	標示進貨日期	
9.果糖驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整標示正確	
	風味外觀	正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
10.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
11.冰塊(RO 水)	RO 濾心更換頻率	1 次/3 個月	水質應符合飲用水水質標準
12.製冰機製冰	外觀	外觀正常	製冰機應定期清洗保持乾淨
	夾雜物	無異物	
13.冷凍備用	外觀	融解現象	半成品應加蓋，避免異物侵入
14.杯子及封膜(或封蓋)驗收	數量或重量	依訂購單	進貨暫存應離地分區放置
	包裝	密封完整	
	外觀	完整無破損	
	清潔度	良好	
15.均質	1.配方比例 2.均質速度及時間	依店內製作標準	均質設備及器具應經常清洗，並定期消毒，避免重覆使用
16.過濾	篩網清潔度	良好	1.應配置足夠篩網或經常清洗 2.盛裝容器應保持清潔
	夾雜物	無異物	
17.裝杯封膜(或封蓋)	容器及設備清潔度	乾淨無異物	1.應加強封膜設備之清潔度 2.人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗並消毒
	密封性	密封完整，無洩漏	
18.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬	擦拭抹布定期清洗，每天消毒

飲料業者衛生輔導改善實例

製 程	改 善 前	改 善 後
食材與員工物品 工物品未 區分放置		
製冰用之 濾水器未 定期更換 濾心		
熬煮半成品之 作業區不潔		
熬煮區牆面 油漆剝落		

製 程	改 善 前	改 善 後
烹煮區抽風口於作業結束後未密閉		
刀具砧板髒污，應加強清洗或更換新砧板		
木製的水果分切台易積垢腐壞造成污染		
半成品暫存於冷凍櫃未完整包覆		

製 程	改 善 前	改 善 後
冰杓直接置於冰塊槽內易造成冰塊污染		
粉條等半成品熬煮後以自來水沖洗冷卻		確認自來水之衛生品質應符合飲用水水質標準。
備用半成品未覆蓋		
備用的木瓜半成品應加蓋，以免滋生蚊蠅		

製 程	改 善 前	改 善 後
作業人員 於販賣場 所吸菸， 易造成污 染		
販賣區茶 桶之出水 口易積垢 ，造成成 品污染		應加強茶桶出水口之清洗，建 議可用熱水消毒。
珍珠網杓 浸置於水 中長時間 未更換， 易造成微 生物繁殖		 建議改為熱水浸泡，並增加更 換熱水頻率
放置吸管 的容器髒 污，易造 成污染		

工作場所勿放不必要的擺飾

製 程	改 善 前	改 善 後
販賣台之豆花未覆蓋，易造成異物或飛沫污染		
抹布為微生物污染源，應加強清洗消毒，並分區使用		 建議每日以熱水煮沸消毒，並增加更換頻率
內用碗、杯應每日清洗消毒		內用容器、器具應徹底清洗消毒，並放置於清潔度較高的區域，以免後污染
成品冷藏庫之成品未離地放置		

綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程包括加熱、冷卻與(或)復熱

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.豆類驗收 (紅豆、綠豆、薏仁、大豆...)	重量(數量)	正確	1.離地離牆分區存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
	包裝標示	正確	
2.常溫儲存	先進先出	標示進貨日期	1.儲存室保持乾燥，空氣流通 2.離地離牆存放
3.浸泡	時間	依各豆類性質不同調整浸泡時間	1.容器清潔避免交叉污染 2.浸泡用水符合飲用水標準
4.烹煮	外觀	充分加熱至熟透	1.容器清潔避免交叉污染 2.烹調用水符合飲用水標準
5.冷卻	溫度 時間	7℃以下或 4 小時內降至低溫或分小批量冷卻	1.避免生熟食交叉污染 2.勿與污染物同存放 3.器具容器的潔淨
6.冷藏備用	庫溫 保存期限	7℃以下或保持低溫狀態 2 天內用完	1.半成品應完整覆蓋 2.人員衛生作業
7.水果驗收 (芒果、草莓...)	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好、無斑點	
	新鮮度	新鮮	
8.冷藏儲存	冷藏食品	15℃以下或保存於低溫狀態	1.包裝容器清潔避免交叉污染 2.生食/熟食/分開貯放
	先進先出	標示日期	

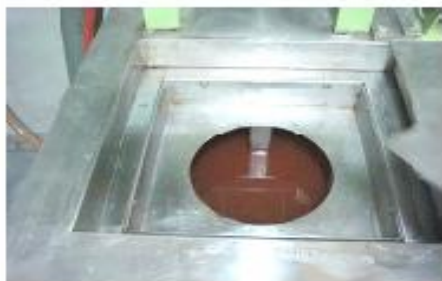
加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.清洗外皮	外觀	乾淨良好	1.使用流動自來水清洗 2.清淨後以潔淨容器盛裝
	夾雜物	無明顯異物	
10.削皮	外觀	乾淨良好	1.工作人員的手部避免直接接觸果肉，並避免交叉污染 2.刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒
	夾雜物	無明顯異物	
11.分切	外觀	乾淨良好	1.工作人員的手部避免直接接觸果肉，並避免交叉污染 2.刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒
	夾雜物	無明顯異物	
12.煉乳驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆分區存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	包裝標示	正確	
13.常溫儲存	先進先出	標示日期	離地離牆分區存放。
14.糖驗收 (白砂糖、紅糖)	包裝完整性	密封無破損	1.儲存室保持乾燥、空氣流通 2.離地離牆分區存放
	先進先出	標示日期	
15.烹煮	溫度	煮沸溶解	1.清潔容器並避免交叉污染 2.烹調用水符合飲用水標準
16.冷卻	溫度 時間	7℃以下或 4 小時內降至低溫或分小批量冷卻	1.避免生熟食交叉污染 2.勿與污染物同存放 3.器具容器的潔淨
17.常溫備用	時間	當天使用完畢	1.半成品應完整覆蓋 2.人員衛生作業

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
18.冰塊驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放 3.包裝容器清潔並避免交叉污染
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
19.冷凍儲存	先進先出	-18℃以下或無融解現象 標示日期	1.包裝容器清潔並避免交叉污染 2.生食/熟食/分開貯放
20.刨冰	清潔度	無夾雜物	1.機台保持清潔 2.避免人員手部交叉污染
21.包材驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
22.組合	清潔度	無夾雜物	1.人員衛生作業 2.器具容器的潔淨
	盛裝容器	完好無破損	
23.封蓋	清潔度	無夾雜物及污物	1.人員衛生作業 2.器具容器的潔淨
	盛裝容器		
24.販售供膳	清潔度	檯面清潔	1.人員衛生作業 2.擦拭抹布定期清洗 每天消毒
	盛裝容器		

冰品業者衛生輔導改善實例

製 程	改 善 前	改 善 後
食材貯存 應離地存放		
冰櫃應保 持整潔		
冷藏櫃內 的置物架 保持乾淨 勿生鏽		
冰櫃勿結 霜		

製 程	改 善 前	改 善 後
冰塊儲存 條件不佳		
食材分區 或依已截 切與否分 開存放		
冷藏備用 半成品覆 蓋完善		
		

製 程	改 善 前	改 善 後
餡料儘速冷卻		餡料烹煮完成之後建議二小時內降至室溫後放置冷藏庫保存
組合設備保持清潔		
泡泡冰製作機台保持乾淨		
作業環境出風口及風扇保持清潔		

製 程	改 善 前	改 善 後
		
置物架保持整潔		
水管離地放置且保持乾淨		
抹布請加強清洗且分區使用		抹布為易污染來源，建議每日以熱水煮沸消毒，並增加更換頻率

製 程	改 善 前	改 善 後
餐盤請斜放或倒置瀝乾		
垃圾桶加蓋		