

烘焙食品檢驗

李慎恬¹ 林仲聖¹
¹元培醫事科技大學 食品科學系

摘要

近年來甜點及下午茶盛行，消費者為求方便，會前往各大甜點連鎖店家購買甜點。而提拉米蘇是使用生蛋，未經過加熱製作而成，所以有其風險。

前言

本研究主要包括檢驗提拉米蘇之食品之指標性微生物。檢驗項目包括總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌。另外查核業者自主衛生管理，以作為污染來源的分析。

材料與方法

本研究於新竹地區業者進行採樣。樣品採集後放置於含有冰寶的採樣保冷袋低溫保存並即刻攜回實驗室，依據衛生福利部公告之食品微生物檢驗方法進行檢驗。

檢驗項目	檢驗方法	檢驗標準
大腸桿菌群	依據署授食字第1021950329號食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群	10 ³ 以下
大腸桿菌	依據部授食字第1021951163號食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌	陰性
金黃色葡萄球菌	依據部授食字第1041901818號食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌	陰性
沙門氏桿菌	依據部授食字第1021951187食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌	陰性
總生菌數	依據部授食字第號食品微生物之檢驗方法-總生菌數	

業者應有之自主衛生管理查核項目

- ◎營業場所及設施:
a.營業場所環境保持清潔、天花板不積塵、沒有病媒、不得飼養寵物
b.光線充足、一百米燭光以上
c.通風良好無異味、排油煙機無油垢、空調及風扇無灰塵及生鏽
d.垃圾桶加蓋放在適當位置
◎儲存:
c.所有食材及成品分別儲存，以有蓋容器防止交叉污染
◎人員衛生:
f.作業前要洗手、更換工作服、調整包裝及食物時戴口罩及手套
g.不配戴首飾
h.無不良衛生習慣
i.不在工作區飲食

實驗結果

表一、微生物檢驗結果

樣品	大腸桿菌群	大腸桿菌	金黃色葡萄球菌	沙門氏桿菌
1	陰性	陰性	陰性	陰性
2	陽性	陰性	陰性	陰性

表二、業者自主衛生管理查核表

自主衛生管理項目	合格	不合格
營業場所及設施	b、c	a、d
儲存		✓
人員衛生	g、h、i	f

結論

由採樣衛生查核表確認產品衛生性，人員未戴手套夾取蛋糕、蛋糕展示櫃內有蟲、燈管不乾淨、製冰機未使用卻未關閉、發酵麵糰未加蓋、垃圾桶未加蓋等，可能進而造成食品的污染。

在分裝產品時，戴口罩、戴手套、勤洗手、無佩戴首飾，並且產品進行冷藏以達致食品衛生安全。我國近年來食品中毒案例不斷發生的原因：製作過程中的衛生狀況，如食材保存不當、器具清潔消毒未徹底、包裝過程遭受污染、工作人員的衛生習慣不佳或觀念不正確等狀況，導致微生物孳生。在實驗結果可得知大腸桿菌群呈陽性反應，得知店內人員在拿取蛋糕時未配戴手套，導致蛋糕可能有被微量污染。

實驗結果顯示，微生物檢驗結果並無明顯不合格，但業者的作業環境無符合GHP規範，例如：食材保存、無配戴手套和環境及設備改善。