

2022 台灣主婦聯盟生活消費合作社公益金結案
報告

小型食品生產者品質提升計畫成果報告

執行單位：

有限責任臺北市智立勞動合作社

一、 緣起：

有限責任臺北市智立勞動合作社，全社製品僅供應台灣主婦聯盟生活消費合作社產品，並聘用弱勢族群從事生產，及使用季節性生產蔬果或格外蔬果製作成產品，同時兼具去化農產品與社區照護的功能。食品生產需要穩定的產品品質並兼具安全性，本社所有產品製作管理雖傳承早期林碧霞博士及早期生產專員、生產班夥伴所定標準製程。但已是 20 多年的製程規定，人員也更迭數代，著實需要加強新時代食品知識、食品安全的觀念、添購檢驗設備，確保產品品質穩定度。因此本次的計畫擬透過專業的食品安全的輔導及量測儀器的導入，提升本社產品品質穩定性與培訓人員專業技能，增加產品良率，提升合作社自有品牌的形象。

二、 執行成果

甲、 內容期程

時間	內容	照片
20220620	1.盤點目前製程 2.由好食機的食品技師檢視什穀飯製程，包含： 原料分裝、倉儲、秤量、清洗、浸泡、混合、 蒸煮、包裝、整型、蒸煮、冷卻、冷凍。	

20220627	檢視柑橘果醬、黑胡椒醬製程，並討論製程調整方案。	
20220706	檢視作業廠區環境，測試產品水活性，與調整生產製作流程。	
20220711	製作柑橘果醬加工流程圖，訂定流程與器具設備確認。	
20220720	修正柑橘果醬流程圖，確認生產流程及殺菌方法，建立相關管控表單。	
20220801	果醬配方調整，滷牛腱作業流程討論。	

20220815	<p>1.滷牛腱加工流程圖確認。</p> <p>2.製程管制表單確認，訂定滷牛腱製程管制表單項目。</p> <p>3.提供生產管理文件表單，預計本週開始使用</p>	
20220822	<p>1. 完成滷牛腱加工流程圖</p> <p>2. 果醬試作產品性質量測</p>	
20220830	<p>本次輔導之驗收，請好食機食品技師進行風險評估一次，相關製程及衛生管理，如:人員、出入口關閉、原物料標示、作業衛生請落實要求。</p>	

乙、 產品性質及製程調整

品名	產品性質
洛神果醬	<p>高糖洛神果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pH 2.8~3.5 / 糖度 55~60°Bx ● 將果膠完全移除

	<ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少 15 分鐘 <p>低糖洛神果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少 15 分鐘
鳳梨果醬	<p>高糖鳳梨果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pH 2.8~3.5 / 糖度 55~60° Bx ● 移除洋菜膠 ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少 15 分鐘 <p>低糖鳳梨果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少 15 分鐘
柑橘果醬	<p>高糖柑橘果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pH 2.8~3.5 / 糖度 55~60° Bx ● 取消果膠添加 ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少 15 分鐘 <p>低糖柑橘果醬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 殺菌方式為 85°C 以上熱充填後倒置至少

	15 分鐘
什穀飯	<ul style="list-style-type: none"> ● 新增包裝後冷卻過程 ● 取消包裝後蒸煮流程
滷花生	<ul style="list-style-type: none"> ● 新增包裝後冷卻過程 ● 取消包裝後蒸煮流程

丙、 食品安全及生產管理訓練

課程主題	照片
食品安全觀念與實際應用	
加工流程圖的實際撰寫練習及內容討論	

量測儀器導入訓練



丁、 流程改善內容

流程	改善內容
玻璃瓶洗瓶作業	<p>玻璃瓶原為清洗消毒完後直接使用，後修正為玻璃瓶清洗、消毒後晾乾，避免水分影響品質。</p> <p>蓋子原以熱水殺菌後直接使用，未晾乾。後修正為蓋子於使用前，直接以 75% 酒精擦拭消毒後以乾淨容器暫存。</p>
果醬充填作業	<p>充填作業原為充填完直接流水降溫，後續改為 85°C 以上熱充填完倒置 15 分鐘，以完成消毒作業。</p>
調理食品包裝後處理	<p>調理食品原為包裝後再進行蒸煮殺菌，改為趁熱充填，並在 1 小時內充填完畢，充填完</p>

	後以流水快速降溫後即入冷凍。
原物料進貨作業	原物料分裝標示清楚品名及日期，以利先進先出。 新增原物料驗收紀錄表，驗收每批次原料的進貨品質。
添加物管理作業	因應法規更新，果膠已列入食品添加物管理，因此新增食品添加物管理紀錄表，並專人、專櫃、專冊管理。
原物料領用作業	記錄每批次原物料使用情況，確保先進先出，也利於後續追蹤。
製程管制作業	新增各項製程管制項目紀錄表(什穀飯、果醬、醬料類、滷牛腱等)，於進行該製程時進行相關管制作業，確保產品品質與食品安全。
化學品領用作業	新增清潔劑、消毒劑、與病媒防治用藥管理紀錄表進行管理。
水塔清洗作業	水塔清洗作業為食品良好衛生規範準則所要求必須記錄項目，新增表單以確認每年度清潔狀況。
教育訓練上課簽到作業	如本社有進行人員內訓或外訓，則紀錄於該

	表單。
產品回收作業	新增產品回收紀錄單，如遇產品回收情形，則將相關過程及結果紀錄於該表單。
衛生管理檢查作業	新增衛生管理檢查表，確保每日生產後環境情節狀況，落實衛生安全管理。
儀器校正作業	新增儀器校正紀錄表，如需儀器校正時需填寫此份紀錄表。
製程標準化作業	<p>本社以往製作流程僅有簡易流程，如有新進夥伴，訓練上易有誤差，因此於本次過程，由好食機食品技師協助將產品製作流程圖建立，將產品製程標準化，建立相關的管制基準，除減少人員操作落差外，亦能確認所以產品製程是否落實，並協助新進夥伴進入狀況，減少認知落差。</p> <p>本次完成加工流程圖：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 什穀飯 2. 柑橘果醬 3. 黑胡椒醬 4. 滷牛腱

戊、 產品性質調整試驗

產品	試驗內容	過程照片
果醬類產品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 產品糖度調整 2. 產品凝膠程度調整 3. 產品保存試驗 4. 產品倒置測試 	   



三、 後續發展與結語

甲、 果醬方面透過此次深入製程指導，調整砂糖、果膠粉與洋菜粉的比例。依據科學檢測數據更加確定產品穩定度。

乙、 有關果醬添加物和糖度調整，經過數次不同程度添加測試。

因部分原料農產品本身受氣候、品種、乾濕度等環境影響，其品質不定。目前若去果膠與洋菜的添加，難以維持果醬品質穩定。固現以利用溫度檢測，適度減少果膠及洋菜添加，以維持凝膠穩定，後續如需進一步移除部分產品的果膠及洋菜，仍需更多測試，以確保產品穩定。

丙、 果醬產品原為冷藏產品，於改變製程後是否能保存於常溫，目前仍在效期測試階段，需要確認產品最終品質與效期後，切換成常溫產品。

丁、 與產品部專員討論後，更清楚消費合作社的標準與期待。

經由好食機對於製程、配方的建議與調整，更顯現智立產品

特色與風味。