

乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則

之規定修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
一、本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。	一、本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。	本點未修正。
二、本規定用詞，定義如下： (一) 乳品加工食品業：指從事乳品加工食品製造、加工、調配之業者。 (二) 生乳：指直接由乳牛、乳羊或其他動物擠出，未經處理之生乳汁。 (三) 乳品加工食品(乳製品)：指以生乳或其加工製品為原料，經製造、加工、調配之食品。	二、本規定用詞，定義如下： (一) 乳品加工食品業：指從事乳品加工食品製造、加工、調配之業者。 (二) 生乳：指直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。 (三) 乳品加工食品(乳製品)：指以生乳或其加工製品為原料，經製造、加工、調配之食品。	考量可供食用之乳源不限牛或羊，爰增列由其他動物擠出之生乳汁。
三、<u>本規定</u>適用範圍如下： (一) <u>食用動物乳</u>：以生乳為原料，經殺菌後，須全程冷藏之產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。 (二) 強化<u>食用動物乳</u>：以生乳為原料，添加生乳所含之營養素，經殺菌後，須全程冷藏之產品。 (三) 保久乳：以生乳	三、乳品加工食品(乳製品)適用範圍如下： (一) 鮮乳：以生乳為原料，經殺菌後，須全程冷藏之產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。 (二) 強化鮮乳：以生乳為原料，添加生乳所含之營養素，經殺菌後，須全程冷藏之產品。 (三) 保久乳：以生乳	配合「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」修正規定，酌調文字，使法規名詞一致性。

或<u>食用動物乳</u>為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (四) 強化保久乳：以生乳或<u>食用動物乳</u>為原料，添加生乳所含之營養素，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (五) 濃縮乳(蒸發乳)：以生乳或<u>食用動物乳</u>為原料，經脫除部分水分，濃縮所製成之產品。 (六) 煉乳：以生乳、<u>食用動物乳</u>或乳粉為原料，經脫除部分水分，加糖濃縮所製成之產品。 (七) 調味乳：以生乳、<u>食用動物乳</u>或保久乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (八) 保久調味乳：以調味乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (九) 發酵乳：以生	或鮮乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (四) 強化保久乳：以生乳或鮮乳為原料，添加生乳所含之營養素，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (五) 濃縮乳(蒸發乳)：以生乳或鮮乳為原料，經脫除部分水分，濃縮所製成之產品。 (六) 煉乳：以生乳、鮮乳或乳粉為原料，經脫除部分水分，加糖濃縮所製成之產品。 (七) 調味乳：以生乳、鮮乳或保久乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (八) 保久調味乳：以調味乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (九) 發酵乳：以生	
--	--	--

乳、<u>食用動物</u>乳、乳粉或濃縮乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，所製成之產品。 (十) 發酵乳飲品：以發酵乳為原料，並占總內容物含量百分之四十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (十一) 未發酵乳飲品：以乳粉或濃縮乳，得混合生乳、<u>食用動物</u>乳或保久乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (十二) 保久乳飲品：以未發酵乳飲品為原料，經商業滅菌	乳、鮮乳、乳粉或濃縮乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，所製成之產品。 (十) 發酵乳飲品：以發酵乳為原料，並占總內容物含量百分之四十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (十一) 未發酵乳飲品：以乳粉或濃縮乳，得混合生乳、鮮乳或保久乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 (十二) 保久乳飲品：以未發酵乳飲品為原料，經商業滅菌後，可常溫保	
---	---	--

後，可常溫保存之產品。 (十三) 乳粉：以生乳或<u>食用動物</u>乳為原料，脫除水分所製成之粉末狀產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。 (十四) 強化乳粉：以生乳或<u>食用動物</u>乳為原料，脫除水分前或脫除水分後，添加生乳所含之營養素，製成之粉末狀產品。 (十五) 調製乳粉：以生乳、<u>食用動物</u>乳或乳粉為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之粉末狀產品。 (十六) 複合乳粉：以生乳、<u>食用動物</u>乳、乳粉、乳脂粉、乳清粉或乳蛋白質為原料，並占總內容物	存之產品。 (十三) 乳粉：以生乳或鮮乳為原料，脫除水分所製成之粉末狀產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。 (十四) 強化乳粉：以生乳或鮮乳為原料，脫除水分前或脫除水分後，添加生乳所含之營養素，製成之粉末狀產品。 (十五) 調製乳粉：以生乳、鮮乳或乳粉為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之粉末狀產品。 (十六) 複合乳粉：以生乳、鮮乳、乳粉、乳脂粉、乳清粉或乳蛋白質為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料	
--	--	--

含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之粉末狀產品。	或食品添加物，所製成之粉末狀產品。	
(十七) 乳 脂 (Cream): 將乳品中脂肪經由物理方式分離，製成水中油型 (oil in water) 乳化型態，在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀，且乳脂肪占總內容物含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。	(十七) 乳 脂 (Cream): 將乳品中脂肪經由物理方式分離，製成水中油型 (oil in water) 乳化型態，在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀，且乳脂肪占總內容物含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。	
(十八) 乳 脂 粉 (Cream powder): 以生乳或<u>食用動物乳</u>為原料，經脫脂程序後所得之脂肪，並脫除水分所製成之粉末狀產品。	(十八) 乳 脂 粉 (Cream powder): 以生乳或鮮乳為原料，經脫脂程序後所得之脂肪，並脫除水分所製成之粉末狀產品。	
(十九) 奶 油 (Butter): 僅	(十九) 奶 油 (Butter): 僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型	

由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型（water in oil）乳化型態，且乳脂肪占總內容物含量達百分之八十以上之產品。 （二十）乾酪（Cheese）：以生乳、<u>食用動物乳</u>或乳脂為原料，經殺菌、添加酵素或其他凝乳劑後，排除乳清，熟成或不熟成，所製成之產品。 （二十一）再製乾酪（Processed cheese）：以一種或多種乾酪為原料，經細切、刨絲、磨粉、混合、加熱、攪拌、溶解或乳化等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。	（water in oil）乳化型態，且乳脂肪占總內容物含量達百分之八十以上之產品。 （二十）乾酪（Cheese）：以生乳、鮮乳或乳脂為原料，經殺菌、添加酵素或其他凝乳劑後，排除乳清，熟成或不熟成，所製成之產品。 （二十一）再製乾酪（Processed cheese）：以一種或多種乾酪為原料，經細切、刨絲、磨粉、混合、加熱、攪拌、溶解或乳化等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。 （二十二）乳品冰淇淋：以生乳、鮮乳、乳脂、乳粉或乳脂粉為原料，	
---	---	--

(二十二) 乳品冰淇淋:以生乳、<u>食用動物</u>乳、乳脂、乳粉或乳脂粉為原料，經殺菌、攪拌、凍結等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品，其乳固形物占成品總固形物百分之五十以上。 (二十三) 乳清:以生乳或脫脂乳為原料，經酸或凝乳酶作用，使其酪蛋白沉澱後所分離之液狀產品。 (二十四) 濃縮乳清/乳清粉:以乳清為原料，經脫除水分，所製成之液狀或粉狀產品。	經殺菌、攪拌、凍結等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品，其乳固形物占成品總固形物百分之五十以上。 (二十三) 乳清:以生乳或脫脂乳為原料，經酸或凝乳酶作用，使其酪蛋白沉澱後所分離之液狀產品。 (二十四) 濃縮乳清/乳清粉:以乳清為原料，經脫除水分，所製成之液狀或粉狀產品。	
四、達下列規模<u>之一</u>之乳品加工食品業，應自本規定生效日實施食品安全管制系統: (一)依工廠管理輔導法及其相關規	四、達下列規模之乳品加工食品業，應自本規定生效日實施食品安全管制系統: (一)依工廠管理輔導法及其相關規	酌修文字，以臻明確。

定，須辦理工廠 登記者。 (二)辦有商業登記或 公司登記，食品 從業人員五人 以上，且資本額 新臺幣三千萬 元以上者。	定，須辦理工廠 登記者。 (二)辦有商業登記或 公司登記，食品 從業人員五人 以上，且資本額 新臺幣三千萬 元以上者。	
---	---	--