

## 肉類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。                                                                                                                                                          |
| <p>二、本規定用詞，定義如下：</p> <p>(一)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品。</p> <p>(二)肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者。</p> | <p>二、本規定用詞，定義如下：</p> <p>(一)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，<u>包括：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品：指原料未經調理，再以低溫或凍結貯藏製成者。</u></li> <li>2. <u>醃漬肉品：指原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽、硝酸鹽等食品原料或食品添加物醃漬而成之產品。</u></li> <li>3. <u>香腸：指原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成型或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭者。</u></li> <li>4. <u>乾燥肉品：指原料肉經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之肉類乾製品。</u></li> <li>5. <u>調理肉品：指原料肉經調理後冷</u></li> </ol> | <p>一、配合「食品良好衛生規範準則」第七章修改章節名稱，將「低酸性及酸化罐頭食品製造業」修改為「熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業」，且考量肉類加工之方式樣態發展多元，爰刪除現行第一款、第三款列舉肉類加工方式之樣態。</p> <p>二、現行第二款「畜禽類」用詞於本規定未出現，爰刪除之，並調整款次。</p> |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                | <p><u>藏或冷凍者。</u></p> <p>6. <u>肉類罐頭：指原料肉未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。</u></p> <p>(二)<u>畜禽類：指可供人食用之家畜類或家禽類。</u></p> <p>(三)<u>肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：</u></p> <p>1. <u>生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。</u></p> <p>2. <u>肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。</u></p> |                         |
| 三、本規定實施範圍：產品含 <u>畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上之肉類加工食品業。</u>                                                                              | 三、本規定實施範圍：產品含 <u>畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。</u>                                                                                                                                                                                                                                            | 第二點已說明肉類加工食品業之定義，爰酌修文字。 |
| 四、達下列規模 <u>之一</u> 之肉類加工食品業，應實施食品安全管制系統：<br>(一)依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，且食品從業人員五人以上者。<br>(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。 | 四、達下列規模之肉類加工食品業，應 <u>自本規定發布之日</u> 實施食品安全管制系統：<br>(一)依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，且食品從業人員五人以上者。<br>(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                                                                                                                                                                            | 酌修文字，以臻明確。              |

|  |           |  |
|--|-----------|--|
|  | 幣三千萬元以上者。 |  |
|--|-----------|--|