

食用豬油衛生標準草案總說明

為針對食用豬油產品加強管理，配合立法院臨時提案之決議，並依據食品安全衛生管理法第十七條規定：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。」爰訂定「食用豬油衛生標準草案」計五條，其要點如次：

- 一、本標準法源依據。(第一條)
- 二、食用豬油之原料來源部位等規定。(第二條)
- 三、食用豬油之一般性狀規定。(第三條)
- 四、食用豬油之酸價規定，及應符合其他相關標準之規定。(第四條)
- 五、訂定施行日期。(第五條)

食用豬油衛生標準草案逐條說明

條 文	說 明
第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之	明定本標準之法源依據。
第二條 食用豬油之原料來源，應符合食品安全衛生管理法之規定，並來自健康豬隻所取得之乾淨且可供食用之組織。但不包括內臟器官、腦、脊髓及粗血管。	明定本標準有關食用豬油之原料來源部位等規定。
第三條 食用豬油應具良好色澤，不得有異臭或酸敗氣味。	明定食用豬油之一般性狀規定。
第四條 食用豬油之酸價，應為 2.0 mg KOH/g fat 以下；惟經精製程序(脫酸、脫色或脫臭等)之精製食用豬油，其酸價應為 1.3 mg KOH/g fat 以下。其衛生安全，應另符合食品安全衛生管理法所定之其他相關標準。	明定食用豬油之酸價規定，及應符合其他相關標準之規定。
第五條 本標準自發布日施行。	明定本標準施行日期。