

肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

中華民國 96 年 8 月 15 日衛署食字第 0960404185 號令發布
中華民國 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350003 號公告修正
中華民國 103 年 8 月 8 日部授食字第 1031302143 號公告修正

依據：食品安全衛生管理法第八條第二項規定。

公告事項：

一、肉類加工食品業應符合食品安全管制系統之實施日期如下：

- (一) 冷藏冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品、肉類罐頭：作業員工二十人以上者，公告後一年實施；作業員工未滿二十人者，公告後二年實施。
- (二) 其他畜禽肉品類：由中央主管機關另訂之。

二、本公告之相關名詞定義如下：

- (一) 肉類加工食品：以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製造成可供人類食用之食品；所稱主成分係指畜禽肉類或其雜碎類之含量達百分之五十以上者。
- (二) 肉類加工食品業：從事畜禽肉類原料供應、製造、調配、加工、包裝、運送、貯存等之業者。
- (三) 畜禽類：可供人類食用之家畜類（包括牛、羊、馬、豬、鹿、兔等）或家禽類（包括雞、鴨、鵝、火雞、鴛鳥等）。
- (四) 肉類加工包括：
 - 1、生鮮處理：含原料肉貯存（冷藏冷凍）、解凍、分切、分級、選別、機械去骨（肉）、低溫保藏之運送、貯存過程。

2、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。

(五) 冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品，包括：

1、冷藏生鮮肉類：原料肉未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

2、冷凍生鮮肉類：原料肉未經調理，直接凍結貯藏者。

(六) 醃漬肉品：原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽及(或)硝酸鹽醃漬而成之產品，如火腿、臘肉、培根等。

(七) 香腸：原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣內所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成形或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭，如中式香腸、熱狗等。

(八) 乾燥肉品：原料肉經乾燥製成者，如肉乾、肉絨、肉酥、乾燥肉等產品。

(九) 調理肉品：原料肉經調理後冷藏或冷凍者，如醬漬肉排、漢堡肉餅、丸類、烤炸類等。

(十) 肉類罐頭：原料肉於馬口鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱滅菌製成，可常溫貯存者。