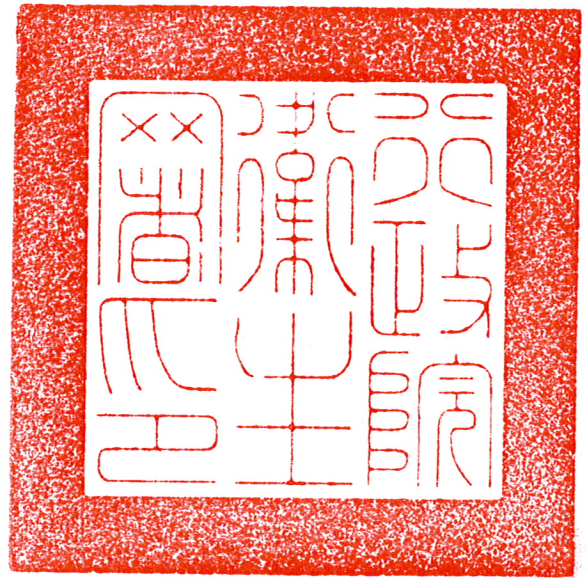


行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國99年7月9日
發文字號：署授食字第0991302095號
附件：



主旨：預告公告「真空包裝即食食品良好衛生規範」、「市售真空包裝即食食品標示相關規定」及預告修正「罐頭食品良好衛生規範」。

依據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、公告機關：行政院衛生署。
- 二、公告依據：食品衛生管理法第二十條第一項及第十七條第一項第六款規定。

三、預告公告「真空包裝即食食品良好衛生規範」：

- (一)本規範適用於真空包裝即食食品之食品業者。
- (二)真空包裝即食食品之製造業者、物流業者及販賣業者除應符合本規範之相關規定外，並應符合食品良好衛生規範之規定。

(三)本規範之相關名詞定義如下：

- 1、真空包裝食品：係指脫氣密封於密閉容器內之食品。
- 2、密閉容器：係指密封後可防止空氣及微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠及積層複合等容器與符合上述條件之其它容器。

3、即食食品：係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。

4、鹽濃度：鹽類質量佔全部溶液質量的百分比。

5、水活性：係指食品之水蒸氣壓除以在同一氣壓溫度下純水之水蒸氣壓所得之值。

(四)常溫貯存及販售之真空包裝即食食品規範：水活性高於0.85，且於常溫貯存及販售之真空包裝即食食品，需經商業滅菌，並應符合罐頭食品良好衛生規範。

(五)冷藏貯存及販售之真空包裝即食食品之規範：

1、水活性高於0.85且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販售過程皆需於7°C冷藏狀態下進行。

2、冷藏真空包裝即食食品之保存期限：該產品未具下列任一條件者，保存期限應在十天以內。業者需留存相關檢測報告或證明文件備查。

(1)添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。

(2)水活性 ≤ 0.94 。

(3)pH值 ≤ 4.6 。

(4)鹽濃度 $> 3.5\%$ (僅適用煙燻、發酵產品)。

(5)其它具有可抑制肉毒桿菌之條件。

(六)冷凍貯存及販售之真空包裝即食食品規範：冷凍真空包裝即食食品之貯存、運輸及販售過程皆需於-18°C冷凍狀態下進行。

(七)水活性0.85以下之真空包裝即食食品，應依標示貯存及販售，且業者需留存經中央主管機關認可實驗室之相關檢測報告備查。

四、預告公告「市售真空包裝即食食品標示相關規定」：

(一)標示內容：依冷藏及冷凍即食食品性質，標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣。

(二)標示位置：須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處。

(三)標示字樣之字體：標示字樣之字體長寬不得小於一公分。

(四)其他事項：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體顏色

須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。
五、修正公告「罐頭食品良好衛生規範」：

(一)本規範內容所述及之「商業殺菌」皆修正為「商業滅菌」。

(二)本規範第六項：

1、第四款修正為：酸化罐頭食品應訂定殺菌條件，其殺菌條件應由具有訂定該設備滅菌條件及具有對酸化罐頭食品殺菌專門知識之機構訂定，其資格由中央主管機關認定。

2、新增第五款：低酸性罐頭食品之滅菌條件，其殺菌值(F0)應大於等於3。

六、本案另刊載於本署網站(網址：<http://www.doh.gov.tw>)之「本署公告」網頁、本署食品藥物管理局網站(網址：<http://www.fda.gov.tw>)之「公告資訊」下之「本局公告」網頁或食品資訊網(網址：<http://food.doh.gov.tw>)之「最新公告」網頁。

七、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登於公報之次日20日內陳述意見或洽詢：

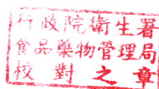
(一)承辦單位：行政院衛生署食品藥物管理局。

(二)地址：115-61台北市南港區昆陽街161-2號。

(三)電話：(02)26531318轉1189

(四)傳真：(02)26531062

(五)電子郵件：griffey@fda.gov.tw



署長 楊志良

本案依分層負責規定授權局長決行