

# 供人食用動物油脂之國際輸入法規探討

何中平<sup>1</sup> 黃乃芸<sup>1</sup> 邱祥帆<sup>1</sup> 吳宗熹<sup>2</sup> 潘志寬<sup>2</sup>

<sup>1</sup>暉凱國際檢驗科技股份有限公司 <sup>2</sup>食品藥物管理署食品組

## 摘要

本研究蒐集、彙整並分析國際食品法典委員會(Codex)、澳洲、美國、新加坡、日本及韓國等輸入動物油脂之管理規範，並著重在各國輸入法規限制、廠場要求、製程管理、衛生標準及進口許可等制度進行分析比較。本研究中所有國家皆規定進口產品應申請輸入許可以及建立追溯追蹤制度；美國及新加坡設有出口國工廠登錄制度；美國強制規定食品/非食品產線區分；澳洲、美國及新加坡強制規定出口至該國油脂需檢附衛生證明；日本則設立進口商自主管理指引，由進口商與輸出國廠商確認產品資訊與輸入事宜，相對於他國之管理有較大差異。藉由收集及參考其他先進國家/地區之油品管理法規，相關資料可作為評估我國油品進口法令與官方管理制度之完整性，以做為我國建立輸入食用動物油脂源頭管理制度之參考。依據本研究蒐集彙整之資料，建議我國可參考各國管理制度，採行要求輸出國官方衛生證明，配合境外查核(官方或進口商自主管理)，並長遠考量研議優良進口商制度之管理机制，以提高管理成效及保障國人飲食安全。

**關鍵詞：**輸入食品、食用動物油脂、衛生證明、危害分析重要管制點(HACCP)

## 前言

食用動物油脂依據其原料來源，可分為奶油、豬油(lard)、牛/羊油(tallow)及魚油等，我國因食用動物油脂產量不足，故目前主要來源以進口為主，然而近年食用油品安全事件發生，造成消費者權益受損、食品產業及我國食品安全形象受創外，同時更凸顯了此類進口產品之源頭管理的重要性。

為了解各國輸入油脂之管理制度並作為我國源頭管理之參考，本研究蒐集並彙整國際食品法典委員會(CODEX Alimentarius，簡稱Codex)、美國、澳洲、新加坡、日本及韓國等國際規範及國家之動物油脂法規與輸入管理措施，分析各國與國際之輸入管理機制與架構，以利我國掌握各油脂出口國之管理作為。

藉由收集及參考其他先進國家/地區之油品管理法規，相關資料可作為評估我國油品進口法令與官方管理制度之完整性，做為我國建立輸入食用動物油脂源頭管理制度之參考，以提高管理成效及保障國人飲食安全。

## 目的及策略

動物油脂依其是否可供人類食用，可粗分為食用脂肪(edible fats)及非食用脂肪(inedible fats)，食用脂肪為健康屠宰動物之腹腔脂肪或皮下脂肪，或由明膠製程原料脫脂而來，經過原料精煉(rendering)提煉動物組織中的油脂，而後經過精製(refining)，包括：脫膠、脫酸、脫色及脫臭等步驟，才能成為穩定及高品質的食用油脂<sup>(1)</sup>。鑒於103年發生劣質油品輸入製後混充為食用油脂之油安事件，故本研究透過

蒐集各國動物油脂輸入規定並加以比較，包含登錄制度、出口檢驗、輸入許可等制度，期望作為我國日後強化輸入管理之參考。

## 結 果

### 一、國際食品法典委員會及各國動物油脂規範

#### (一)國際動物油脂規範

##### 1. 動物油脂定義

「國際食品法典委員會」(簡稱Codex)為國際食品標準、準則及行為守則，依據科學知識制定法典標準，非屬強制性國際標準，屬於各國自願採用之建議性質，但常被引用作為各國立法之參考。Codex關於動物脂肪之規範為「Codex STAN 211-1999動物脂肪標準」<sup>(2)</sup>，其內容為豬油、精煉豬脂肪(rendered pork fat)、極佳等級牛脂肪(premier jus)/牛油(oleo stock)及食用牛羊油脂(edible tallow)等不同種類油脂之定義、特性、脂肪酸組成、允許添加物種類、使用限量之標準及原料部位。

##### 2. 油脂製程規範

動物油脂之製程應符合「CAC/RCP 1-1969食品衛生總則及其他相關規範」(General Principles of Food Hygiene)<sup>(3)</sup>。產品品質應符合「Codex STAN 193-1995食品及飼料污染物及毒素通用標準」<sup>(4)</sup>、「CAC/GL 21-1997食品微生物標準制定和應用準則」<sup>(5)</sup>及著色劑與抗氧化劑皆有相關限量標準<sup>(6)</sup>。標示產品名稱應符合「Codex STAN 1-1985預包裝食品標示通用標準」及動物脂肪之定義規範，以精製動物油脂(refined fats)為例，需標示其動物來源，如”豬”油或”牛”油。

#### (二)澳大利亞(澳洲)動物油脂規範

##### 1. 動物油脂管理相關法規

於澳大利亞若為供人食用之產品，須符

合「澳紐食品標準法典」<sup>(7)</sup>相關規定，若為動物性精煉產品，其製造標準須符合「AS5008:2007澳洲動物產品衛生精煉標準」<sup>(8)</sup>及澳洲精煉協會(Australian Renderers Association)制定之「動物產品衛生精煉ARA作業規範」(ARA Code of Practice for Hygienic Rendering of Animal Product)。

##### 2. 油脂輸入查驗相關法規

輸入澳洲食品應符合「澳紐食品標準法典」<sup>(9)</sup>、「1992年輸入食品管理法」<sup>(10)</sup>、「2001年輸入食品管理令」<sup>(11)</sup>及輸入食品檢驗方案<sup>(12)</sup>等相關規範，進口商輸入產品前可搜尋澳洲農業部建立之輸入條件資料庫(import conditions database, ICON)以了解自各國進口產品之相關規定。依據ICON提供之精煉動物油脂輸入條件資料<sup>(13)</sup>，顯示輸入所有國家(紐西蘭除外)之精煉動物油脂須先申請輸入許可，進口商須以書面聲明該油脂由何種動物脂肪提煉、動物之原產地、油脂製程(包括提煉溫度與時間)資料及用途，並檢附輸出國之衛生證明。輸入食品檢驗方案將輸入食品依風險高低區分為風險食品(risk food)及監管食品(surveillance food)<sup>(14)</sup>，對公共衛生風險性中至高風險之食品列為風險食品，食用油脂屬於輸入食品檢驗方案之檢驗範圍，即使檢附衛生證明仍實施抽驗，查驗數量依每批數量而定(表一)。而輸入動物油脂之檢驗項目則參照農業部訂頒之輸入食品檢測指南(Imported Food -

表一、澳洲風險食品查驗數量<sup>(14)</sup>

	報驗批數	查驗數量	查驗率(%)
風險食品	2-8個	2個	25-100
	9-15個	3個	20-33
	16-25個	5個	20-31
	26-50個	8個	16-31

a. 查驗數量為固定值，查驗率為估算值

Testing Guidelines)，動物脂肪之檢驗除進行一般食品標示及外觀評估，並依澳紐食品標準法典part 1.4.2進行農藥殘留量之試驗<sup>(14)</sup>。

### (三)美國動物油脂規範

#### 1. 動物油脂管理相關法規

美國「聯邦法規」(Code of Federal Regulations, CFR)中特定章節7 CFR 98.2<sup>(15)</sup>明確定義食用豬油及牛羊油脂，另9 CFR 319.702<sup>(16)</sup>亦說明豬油及板油(leaf lard)定義及標準，內容詳細如表二。9 CFR 319.703<sup>(17)</sup>規定精煉動物脂肪或任何含有食用精煉動物脂肪之混合油脂，不得添加水分，但鬆餅酥油(puff pastry shortening)例外，可含有不超過10%水分。此外，食用及非食用等級之動物油脂品質應符合美國油脂協會標準(American Fats and Oils Association Standards)之規格，若產品規格未達該等級，則可由政府依一定折扣減價收購。

此外依據「生物恐怖主義法」(Bioterrorism Act of 2002)之規定，為保護美國公眾免受於針對美國食品供應鏈

之恐怖攻擊或相關之食品威脅，要求所有食品供應鏈之廠商(包含美國本土及國外食品業者)均需向FDA進行登記註冊。

#### 2. 油脂輸入查驗相關法規

進口商輸入或過境動物及其產品至美國，應在運送產品前向美國農業部動物植物檢疫局(Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS)申請輸入許可，並由食品安全及檢查局(Food Safety and Inspection Service, FSIS)監管供食用之肉品、家禽肉品及蛋品之輸入事務。因此，輸入食用牛油及豬油係由美國海關暨邊境保護局(Customs and Border Protection, CBP)於入境港口依據APHIS所訂之規範執行輸入檢驗，並確認輸入油品備妥輸入許可及動物產品之衛生證明，此外，FSIS亦將檢查輸入產品是否符合美國相關公共衛生要求及品質標準。

### (四)新加坡動物油脂規範

#### 1. 動物油脂管理相關法規

新加坡「食品法規」(Food Regulations)中詳列各類食用油脂之定義、規格及

表二、美國9 CFR 319.702豬油及板油定義及特性<sup>(16)</sup>

(一)定義	豬油由豬的乾淨、完好的食用脂肪組織精煉，組織可以為新鮮、冷凍、熟食或經核准之其他加工方式處理，但使用之加工方式不會造成豬油之攙偽或假冒，組織不包括血液、胃、肝、脾、腎臟、腦部、沉澱物及浮渣。板油則是由新鮮腹部脂肪製成之豬油
(二)來源	豬油(當適當標記的)可藉由硬質豬油、氫化豬油或兩者進行硬化，其可含有精製豬油及脫臭豬油，但此種豬油應標示加以說明
(三)規格標準	產品標示豬油或板油者應具備以下特性及品質，以確保成品良好的顏色、氣味及味道
	(1)顏色：當產品為白色固體時，洛維邦得比色計5 ¼英寸槽紅色最大限量3.0 (3.0 red units in a 5 ¼ inch cell on the Lovibond scale)
	(2)氣味及味道：具特有的氣味和味道，無異味及味道
	(3)游離脂肪酸：最大限量0.5%(如油酸)或酸價1.0 mg KOH/g fat
	(4)過氧化價：最大限量5.0 meq active oxygen/kg fat
	(5)水分及揮發物：最大限量0.2%
	(6)不可溶夾雜物：最大限量0.05%
備註	產品經檢查發現不符合上述規格標準，但透過加工處理符合定義者

標示規範，其中食用油之衛生標準簡列如表三<sup>(18)</sup>。依據新加坡法律規定，食品製造商生產前須送交加工流程圖、危害分析重要管制點(hazard analysis and critical control point, HACCP)管理機制等資料，以取得新加坡農糧獸醫局(Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore, AVA)許可，AVA除審查前述資料外，亦會查驗工廠實際情形以作為准駁依據。

## 2. 油脂輸入查驗相關法規

針對輸入油脂管理部分，所有進口商輸入產品依規定皆須向海關申請輸入許可，針對管制貨品(controlled goods)如：食品(含飼料)、藥品及爆裂物等，海關會要求業者另向各主管機關申請輸入許可，如：食品(含油脂)及動植物產品須向AVA申請，AVA亦會依業務需求更新須經核准之品項，以利業者遵循<sup>(19)</sup>。進口商須透過TradeNet電子申報通關，輸入食品須申報正確之產品號列、產品說明、數量及單位、品牌(或製造商名稱)、原產地，並檢附產地之衛生證明或檢驗報告，以證明產品可供人食用。輸入食品皆須接受AVA抽驗，依據食品風險高低進行邊境檢查，針對高風險食品(如：肉品、海鮮、乳品及嬰兒奶粉等)採取嚴格檢驗措施，然而AVA針對油脂之邊境查驗並未訂有一定比例，主要是針對市售產品隨機抽查，以

確保消費者健康安全<sup>(20)</sup>。

## (五)日本動物油脂規範

### 1. 動物油脂管理相關法規

日本食品管理規範是以「食品衛生法」為母法，再制定相關命令或通則(如：「食品衛生施行細則」)，形成完整的食品管理機制。食用油脂由農林水產省之農林規格所規範，若油脂仍屬天然物狀態且未經化學轉化，則依「食品衛生法」及相關法令管理；經化學處理者則依「化學物質審查及製造等規制法」管理。油品製造廠之管理授權地方政府衛生管理單位負責，每年定期查核1次，而目前僅針對清涼飲料、乳品及乳製品之製造廠強制實施HACCP系統，並由認證公司每年定期查核1次，政府機關不進行查核，此外，目前日本僅要求稻米及牛肉產品應建立履歷追蹤管理制度，食用油脂亦尚未強制要求此類履歷管理制度<sup>(19,22-24)</sup>。

### 2. 油脂輸入查驗相關法規

油脂輸入管理部分，輸入食品安全管理除由厚生勞動省檢疫所執行檢查及地方政府監視外，依據「食品衛生法」第3條制訂「輸入食品加工自主管理有關指引」，進口商負有自行確保食品安全之主要責任，及進行自主檢查之義務<sup>(21)</sup>。另依據同法第27條之規定，進口商輸入食品每次皆須向厚生勞動省檢疫所申報，並檢附輸出國之證明文件，而輸入飼料用油則向農林水產省動物檢疫所申報。依據「食品衛生法有關食品通關時之處理要點」第3項規定，若輸入食用油欲作為非食用油使用者，不須向厚生勞動省申報及取得許可，只要按一般程序向海關辦理通關手續，但因非以食用程序申報輸入，不可轉做食用或飼料用。輸入不同用途之原料未強制要求須分船或分艙裝運，且不論散裝或桶裝油脂皆不須檢附衛生證明。油脂抽驗方式

表三、新加坡動物油脂衛生標準<sup>(18)</sup>

檢驗項目	油滴脂(dripping)	豬油
游離脂肪酸	< 2%	< 2%
外來物質(包括精煉過程產生之鹽類)	< 1%	< 1%
水分	< 2%	< 1%
過氧化價	< 16 meq/kg	< 10 meq/kg

表四、日本輸入油脂抽驗方式<sup>(22)</sup>

樣品數量	開箱數	抽驗率 <sup>a</sup> (%)	抽驗量 <sup>a</sup>
≤ 50箱	2箱	4.0	0.3 kg
51-500箱	3箱	0.6-6.0	
501-3,200箱	8箱	0.3-1.6	
≥ 3,201箱	5箱	0.2	

a. 抽驗率為估算值，抽驗量為固定值

參考輸入食品之監視計畫所提供的食品添加物檢驗之抽驗方法，詳如表四<sup>(22)</sup>，其抽驗率約為0.2-4%<sup>(23)</sup>。

#### (六)韓國動物油脂規範

##### 1. 動物油脂管理相關法規

韓國油脂分類主要為食用及非食用兩種，針對食用油脂管理制度及規定之法規有「食品衛生法」、「食品衛生法施行細則」等，但並未規範非食用油脂。此外「韓國食品公典」為韓國規範食品標準及試驗方法之文件，其第14章針對食用油脂類之規範內容包括：油脂定義、規格、抗氧化劑種類及使用限量等，但並無豬油或動物油脂相關規範，因此韓國動物油脂規範參考其他食用油脂或加工油脂規範(表五)<sup>(25)</sup>。食用油脂工廠目前尚未全面強制要求實施HACCP系統，惟依據「食品衛生法施行細則」第62條規定，若食用油脂工廠全年度總營業額超過100億韓元(約941萬美元)，則須強制實施HACCP<sup>(19)</sup>。

##### 2. 油脂輸入查驗相關法規

輸入食用油脂應依據「食品衛生法」第19條規定及「食品衛生法施行細則」第12條規定，於輸入食品抵達前5日，輸入食品業者應持食品等輸入申報書、韓國食品醫藥品安全處(Ministry of Food & Drug Safety, MFDS)指定之食品專門試驗檢查機構或認定之國外試驗檢查機構開立之檢查結果或檢查證書、韓文標示之外包裝或記載之書面資料等資料向MFDS進行輸入申報。韓國目前未強制要求不同用途之原料輸入時須分船或分艙裝運，且食品等輸入申報書列有「用途」欄位，可避免非食用原料輸入後作為食用原料使用。

另「食品衛生法」第49條規定及關稅廳第2014-95號「輸入物品流通履歷管理告示」規定須對輸入原料進行食品履歷追蹤管理制度，MFDS自103年12月起按銷售額及營業規模等一定標準，選定一批特定食品業者，強制其進行食品履歷追蹤管理，以階段性方式逐年擴大適用業者之範圍<sup>(26,27)</sup>。輸入食品之查驗依據MFDS第2010-41號告示「輸入食品等檢查指針」第3條規定，MFDS應於輸入食品到達5日前完成書面審查，產品抵達保稅區域時進行官能檢查，並針對施行精密檢查或隨機抽樣對象進行現場檢查或採取檢體，而輸入食用油脂則檢驗苯駢芘(benzo[a]pyrene, BaP)等項目，簡列如表六<sup>(28)</sup>。

表五、韓國食用油脂衛生標準<sup>(25)</sup>

類型/項目	加工油脂	其他食用油脂
酸價 (KOH mg/g)	< 0.6	< 0.6 壓榨油< 4.0
過氧化價 (meq/kg)	< 3.0	-
抗氧化劑 <sup>a</sup> (g/kg)	BHA、BNT、TBHQ	< 0.2
	propyl gallate	< 0.1

a. 除下列抗氧化劑外，其他禁止檢出

## 二、各國動物油脂輸入規範差異比較

因動物油脂屬於動物性產品，多數國家將其列為高風險性食品，要求油脂輸入前須完成工廠登錄、工廠須執行HACCP及建立追蹤追溯系統，輸入前應申請輸入許可，檢附輸出國核發之衛生證明等，各國差異主要在於美國及新加坡設有出口國工廠登錄制度；僅美國強制規定食品/非食品產線區分；澳洲、美國及新加坡強制規定出口油脂需檢附衛生證明；此外

表六、韓國食用油脂輸入邊境檢驗項目<sup>(28)</sup>

分類	品名	邊境檢查項目
食用油脂	其他食用油脂	酸價、Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下) (容器使用DEHP瓶蓋)
	酥油	抗氧化劑
	椰子油	酸價、碘價及Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下) (容器使用DEHP瓶蓋)
	混合食用油	酸價、Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)
	玉米油	Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)
	菜籽油	酸價、Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)
	香油	
	混合食用油	
橄欖油	壓榨橄欖油	酸價、Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)
芝麻油	壓榨芝麻油	
棕櫚油	軟質棕櫚油	
紅花油		
辣椒油		
紫蘇油		
花生油		
米糠油		
葵花油		酸價、碘價及Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)
人造奶油		Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)、防腐劑
棉籽油		Benzo (a) pyrene (2.0 µg/kg以下)

僅日本設立進口商自主管理指引，由進口商與輸出國廠商確認產品資訊與輸入事宜，相對於他國之管理有較大差異。

我國目前已針對油品實施油品分流、工廠強制登錄、資本額3,000萬元以上之食用油脂製造工廠應負自主管理責任(一級品管)及建立產品追溯追蹤制度，並推動食品工廠分廠分照制度，要求食品工廠不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配<sup>(29)</sup>。針對輸入油脂亦採取分流管理制度，規定輸入業者應自主申報產品用途，且須取得目的事業主管機關之許可後始得輸入<sup>(30)</sup>，由衛生福利部(食

表七、各國供人食用動物油脂管理規範比較表

項目	國家					
	澳洲	美國	新加坡	日本	韓國	台灣
出口國工廠登錄	X	O	O	X	X	X
油脂工廠 HACCP要求	X	X	O	X	O	X
生產線食品/非食品區分	X	O	X	△	X	O
輸出國核發證明書	O	O	O	X	X	O
輸入許可	O	O	O	O	O	O
進口商自主管理指引	X	X	X	O	X	X
產品追溯追蹤	O	O	O	O	O	O

註：O表有相關規範；X表無相關規範；△表無法確認

用)、農業委員會(飼料用)及經濟部(工業用)等機關各別管理，嚴格管控不同用途種類之油脂不得混用及其流向。

茲整理本研究蒐集之各國供人食用動物油脂進口管理規範與比較表如表七。

## 結 論

### 一、各國針對動物性食用油脂管理制度的

比較前述各先進國家針對動物油脂規範及輸入管理措施，顯示多數國家針對輸入動物油脂之管理，採取動物性產品之高規格要求，要求油脂輸入前須完成工廠登錄、工廠須執行 HACCP及建立追溯追蹤系統，輸入前應申請輸入許可，檢附輸出國核發之衛生證明書等。

### 二、我國針對食用油脂管理制度之精進

經參考比較其他國家之管理制度，食用品用途油脂之輸入管理強化，建議可採行輸入食用油脂須檢附輸出國之官方衛生證明，或提出載明原料及製程之文件，並由輸出國官方簽證符合人類食用條件等方式，要求出口國官方應確保其出口產品之衛生安全。我方主管機關亦不定期執行境外查核，或要求進口商自主實施境外查核，由源頭確保輸入產品之衛生安全。

### 三、研議實施境外查核及優良進口商制度

建議思考增加優良進口商制度及輸入預申報及預審機制，配合實施之油品分流及追溯追蹤制度，以防止非食用油流入食品用途，危害食品衛生安全以及食品產業。

#### 參考文獻

1. Edible Oil Processing-Animal Fats. 2013. The AOCS Lipid Library. [http://lipidlibrary.aocs.org/processing/animalfats/index.htm].
2. Codex STAN 211-1999. 2013. Codex Standard for Named Animal Fats. [http://www.CODEXalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CODEX].
3. CAC/RCP 1-1969. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. [http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/04.pdf].
4. Codex STAN 193-1995. 2009. Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed. [http://www.fao.org/fileadmin/user\_upload/livestockgov/documents/1\_CXS\_193e.pdf].
5. CAC/GL 21-1997. 2013. Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods. [http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/394/CXG\_021e.pdf].
6. 駐歐盟兼駐比利時代表處經濟組。2006。歐盟動植物檢驗檢疫暨食品衛生法規簡介。[http://www.taiwanembassy.org/public/Attachment/08221231571.doc]。
7. Food Standards Australia New Zealand. 2011. Australia New Zealand Food Standards Code. [http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx].
8. National library of Australia Cataloguing-in-Publication entry. 2007. Primary Industries Standing Committee Australia Standard for the Hygienic Rendering of Animal Products: Second Edition AS 5008: 2007 PISC Report 87. CSIRO Publishing. [http://www.publish.csiro.au/Books/download.cfm?ID=5666].
9. Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). 2014. Food Standards Code. [http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx].
10. Australian Government. 2015. Imported Food Control Act 1992. [http://www.comlaw.gov.au/Details/C2004C00775].
11. Australian Government. 2003. Imported Food Control Order 2001. [http://www.comlaw.gov.au/Series/F2001B00340].
12. Department of Agriculture of Australian Government. 2015. Imported Food Inspection Scheme. [http://www.agriculture.gov.au/biosecurity/import/food/inspection-scheme].
13. Department of Agriculture of Australian Government. 2013. ICON-import conditions database. [http://apps.daff.gov.au/icon32/asp/ex\_querycontent.asp].
14. 駐澳大利亞代表處經濟組。2014。有關協查澳洲針對輸入食用油脂衛生標準及邊境管理事。103.10.09澳經發字第10300003200號函。
15. U.S. Government Publishing office. 2010. Electronic code of Federal Regulations Title 7 Part 98.2. [http://www.gpo.gov/fdsys/granule/CFR-2010-title7-vol3/CFR-2010-title7-vol3-sec98-2].
16. U.S. Government Publishing office. 2012. Electronic code of Federal Regulations Title 9 Part 319.702. [http://www.gpo.gov/fdsys/granule/CFR-2012-title9-vol2/CFR-2012-title9-vol2-sec319-702].

17. U.S. Government Publishing office. 2012. Electronic code of Federal Regulations Title 9 Part 319.703. [<http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2012-title9-vol2/pdf/CFR-2012-title9-vol2-sec319-703.pdf>].
18. 新加坡農糧獸醫局。2005。Food Regulations。[<http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food-regulations.pdf?sfvrsn=0>]。
19. 經濟部國際貿易局。2014。韓日星美等國食用油脂管理制度及規定相關報告。食品藥物管理署彙整。
20. 駐新加坡代表處經濟組。2014。有關協查新加坡食用油脂管理制度案。103.10.17星經字第10301000640號函。
21. 日本厚生勞動省。2008。輸入加工食品の自主管理に関する指針。[<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/guideline080715.pdf>]。
22. 行政院衛生署。2009。「邊境食品查驗開驗法規研究計畫」年度研究報告(計畫編號：98D2354)。
23. 駐日本代表處經濟組。2014。有關蒐集日本輸入食用油脂及工業油脂的管理體制案。103.10.19日經組字第1030001028號函。
24. 日本財務省。2014。動物性又は植物性の油脂及びその分解生産物、調製食用脂並びに動物性又は植物性のろう。[[http://www.customs.go.jp/tariff/2014\\_4/data/j\\_15.htm](http://www.customs.go.jp/tariff/2014_4/data/j_15.htm)]。
25. Ministry of Food and Drug Safety (Korea). 2009. Food Code Article 5. [<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>].
26. 駐韓國代表處經濟組。2014。有關協查韓國食用油脂管理制度及規定事。103.10.17韓經字第10301017052號函。
27. 駐韓國代表處經濟組。2014。有關協查韓國針對不同用途之進口原料共船共艙之管理方式事。103.09.30韓經字第10300930062號函。
28. 駐韓國代表處經濟組。2014。有關協查韓國針對輸入食用油脂之邊境管理事。103.10.02韓經字第10301002022號函。
29. 衛生福利部。2015。食品安全衛生管理法。104.02.04總統華總一義字第10400014291號令。
30. 經濟部國際貿易局。2014。公告自本(103)年10月31日起CCC1501.10.00.00-0「第0209或1503節除外之熟豬油」等89項貨品增列輸入規定代號「255」、「827」、「828」、「829」、「830」、「831」、「832」。103.10.24貿服字第1037028270號公告。

# Discussion of Import Regulations of Edible Animal Fats

CHUNG-PING HO<sup>1</sup>, NAI-YUN HUANG<sup>1</sup>, HSIANG-FAN CHIU<sup>1</sup>,  
TSUNG-HSI WU<sup>2</sup> AND JYH-QUAN PAN<sup>2</sup>

<sup>1</sup>FSI Taiwan-Asia Pacific Office <sup>2</sup>Division of Food Safety, TFDA

## ABSTRACT

This research aimed to investigate rules of importing and management for edible animal fats from top communities in the world such as Codex, Australia, USA, Singapore, Japan and Korea. The import restrictions, manufacturing requirements, processing managements, hygiene standards and import permits were compared among communities. The results showed all the communities require prior permits from food importers in order to set up traceability systems. The US requires separated places for the manufacturing of edible fats and feed fats. Australia, US, and, Singapore requires hygiene certifications along with import permits from exporters. Japan releases the guidelines of self-management to request food importers to confirm the information about originally exporting countries, materials, ingredients, manufactured methods, and self-examination records from suppliers. The report of this study on the comparison of management guidelines from top communities in the world would be used to evaluate the import regulations and management controls of our own system. The study suggested the requirements of official hygiene certificate from exporting countries and foreign on-site inspections (official authorities or importers self-management) to build excellent rules for food importers. The results would be helpful to enforce source management on importing edible animal fats and to increase consumer's food safety.

Key words: food importation, edible animal fats, hygiene certification, HACCP (hazard analysis and critical control point)