

水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定草案

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。	本規定之法源依據。
二、本規定用詞，定義如下： (一) 水產加工食品：指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，且製造之產品含水產動物類含量達百分之五十以上者，包括： 1. 水產罐頭食品：指原料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。 2. 冷凍冷藏水產食品：指原料未經調理或經調理後，再以低溫或凍結貯藏者。 3. 乾燥水產食品：指原料經冷凍脫水法、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水產乾製品。 4. 其他水產食品：指原料經加工處理後，使其水分含量或水活性低於原料之鹽藏品、鹽乾品、乾製品、煮乾品等其他水產食品。 (二) 水產動物類：指可供人食用之魚類、貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物。 (三) 水產加工食品業：指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下： 1. 生鮮處理：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。 2. 二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。	一、本規定之用詞定義。 二、參考現行「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，產品主成分含水產動物類含量達百分之五十以上者，認定屬本規定所規範之水產加工食品。 三、考量僅從事卸貨、分級、選別、貯存、運送者，屬初級簡單加工行為，爰僅從事前揭行為者，將之排除於本規定所規範之水產加工食品業外。 四、為避免各類水產加工食品限於例示之誤解，爰刪除現行「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」之例示，並酌作名詞定義修正，以臻明確。
三、達下列規模之水產加工食品業，應自本規定發布之日實施食品安全管制系統： (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。 (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。	一、本規定之實施日期及適用對象之規模。 二、參考經濟部「中小企業認定標準」第三條，所稱小規模企業，係指中小企業中，經常僱用員工數未滿五人之事業。另依「食品安全管制系統準則」第三條第二項規定，管制小組成員應至少三人，爰規範食品從業人員五人以上之水產加工食品業始須執行食品安全管制系統。 三、為強化未達工廠規模之水產加工食品業落實衛生自主管理，爰明確規範辦有商業登

	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亦應實施食品安全管制系統。
--	--