

水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

中華民國92年12月23日衛署食字號0920402301號令發布

中華民國102年8月5日部授食字第1021350002號公告修正

中華民國103年8月8日部授食字第1031302142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：

壹、水產食品業實施食品安全管制系統，須符合「食品安全管制系統」相關規定。

貳、本公告所稱「水產食品業」之名詞定義如下：

一、水產食品業：從事水產食品製造、調配、加工、包裝及運送、貯存等之業者，包括：

（一）生鮮處理：含卸貨、分級、選別、去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮（去殼）、分切低溫保藏之製造及運送、貯存過程。

（二）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。

二、魚貝類：可供人類食用之淡水或鹹水魚類、軟體類、貝類、甲殼類和其他除鳥類外之水生動物（包括鱷魚、蛙、甲魚、水母、海參及海膽等）。

三、水產食品：以魚貝類為主成分，製造成可供人類食用之食品。

四、水產罐頭食品類：將原料於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱殺菌製成者，分水煮、油漬、調味等三種。

（一）水煮：指原料未加調味，以水充填者。

(二) 油漬：指原料未加調味，以植物油充填者。

(三) 調味：指將原料使用蕃茄醬、糖、醋、醬油、咖哩等調味製成者，包括魚醬類、蕃茄醬漬類、調味類及烤炸類等。

五、冷凍冷藏水產食品類，包括：

(一) 冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

(二) 冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。

(三) 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者。

六、水產調味乾製食品類：經調味製成之乾製品，如魚鬆等。

七、其他水產品類：原料經過脫水乾燥或添加食鹽，其水分含量或水活性低於原料而能延長保存期限之製品，包括：

(一) 鹽藏品：指將食鹽散布於原料魚體，或浸漬於鹽液中加壓而後製成者，如鹽煙仔、鹽鯖、鹽鮭等。

(二) 鹽乾品：指將新鮮之原料先鹽漬後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鮓、鹽乾飛魚等。

(三) 素乾品：指將生鮮原料直接乾燥製成者，如魷魚、乾鰈、扁魚干、海參等。

(四) 煮乾品：指將新鮮原料先煮熟再行乾燥製成者，如鮑魚、干貝、蝦米等。

參、「水產食品業實施食品安全管制系統」之實施日如下：

一、水產罐頭食品類：發布後一年。

二、冷凍冷藏水產食品類、水產調味乾製品類：員工十人(含)以上者，發布後一年實施；員工十人以下者，發布後二年實施。

三、其他水產乾製食品類：員工十人(含)以上者，發布後二年實施；員工十人以下者，發布後三年實施。

四、其他水產食品類：由中央主管機關另訂之。