

## 乳品食品工廠產品衛生檢驗辦法

第一條 本辦法依食品衛生管理法第二十二條規定訂定之。

第二條 本辦法所稱乳品食品工廠(以下簡稱乳品工廠)之產品如左：

- 一、鮮乳。
- 二、脫脂乳。
- 三、全乳粉。
- 四、加糖乳粉。
- 五、脫脂乳粉。
- 六、調製乳粉。
- 七、調味乳粉。
- 八、淡煉乳。
- 九、加糖全脂煉乳。
- 十、加糖脫脂煉乳。
- 十一、乳油。
- 十二、乳酪。
- 十三、乾酪。
- 十四、調味乳。
- 十五、醱酵乳。
- 十六、合成乳。
- 十七、其他乳製品。

第三條 乳品工廠產品之衛生檢驗應置專人負責依食品衛生標準、國家標準之檢驗法或其他經中央主管機關認可之方法進行左列各項衛生檢驗工作：

一、原料生乳入廠之衛生檢驗，檢驗項目如左：

- (一)生菌數。
- (二)美藍試驗。
- (三)抗生物質。
- (四)酸度。
- (五)酒精試驗。
- (六)摻雜物。
- (七)比重。
- (八)乳脂肪。
- (九)無脂固形分。
- (十)沉澱物。
- (十一)乳溫。
- (十二)風味。
- (十三)其他項目。

二、乳粉及其他主要原料之衛生檢驗，其項目如左：

- (一)須為食品級。
- (二)性狀與外觀。
- (三)其他必須之檢驗。

三、產品之檢驗，其項目如左：

- (一)性狀。
- (二)酸度。
- (三)生菌數。
- (四)大腸桿菌屬細菌。
- (五)產品保存試驗。

四、產品之標示。

第 四 條 乳品工廠加工過程應實施之衛生檢驗項目

如左：

- 一、加工用水。
- 二、各製品殺菌溫度及殺菌時間。
- 三、貯乳槽內乳溫。
- 四、產品殺菌、貯存、充填、包裝設備及其間輸送管路之清洗及消毒方式。
- 五、產品倉庫溫度。

第 五 條 乳品工廠依本辦法所為之衛生檢驗應詳細記錄並保存一年以上，以備衛生機關之查核。

第 六 條 本辦法自發布日施行。