

市售包裝食品有效日期評估指引修正草案
修正對照表

修正規定	現行規定	說明
102 年 04 月 24 日 <u>訂定</u>	102 年 04 月 24 日 <u>公布</u>	酌修文字。
2.法源依據： 市售包裝食品應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款標示有效日期。	2.法源依據： 市售包裝食品應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款及第 24 條第 1 項第 5 款標示有效日期。	酌修文字。
5.1.包裝食品：係指經固定密封包裝、 <u>具啟封辨識性、可長時間保存、以擴大銷售範圍為目的之包裝</u> 食品。	5.1.包裝食品：係指經固定密封包裝且可延長保存時間之食品。	酌修文字。
5.4.水活性(aw)：指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。	5.4.水活性(aw)：係指食品中自由水之表示法，為 <u>密閉容器中</u> 該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。	酌修文字。
7.1.5.步驟 5：決定有效日期 參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應 <u>符合</u> 衛生福利部之公告。	7.1.5.步驟 5：決定有效日期 參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應 <u>參考</u> 衛生福利部之公告。	酌修文字。
8.2.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的 <u>微生物</u> ，以及氣味與色澤的感官品質。	8.2.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的 <u>大腸桿菌群及大腸桿菌數量</u> ，以及氣味與色澤的感官品質。	酌修文字。

<p>8.2.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合<u>食品中微生物衛生標準</u>。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。</p>	<p>8.2.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合<u>生食用食品類衛生標準</u>。<u>大腸桿菌群必須 10³ MPN/g 以下，大腸桿菌必須 10 MPN/g 以下</u>。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。</p>	<p>酌修文字。</p>
<p>8.3. 經健康食品<u>查驗登記</u>之茶花綠茶飲料</p>	<p>8.3.經健康食品<u>認證</u>之茶花綠茶飲料</p>	<p>酌修文字。</p>
<p>8.3.2.參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品<u>經健康食品查驗登記</u>，必須符合其指標成分--可溶性纖維的標示含量。</p>	<p>8.3.2.參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品<u>具有健康食品認證</u>，必須符合其指標成分--可溶性纖維的標示含量。</p>	<p>酌修文字。</p>
<p>9.2.相關<u>衛生標準</u>及<u>檢驗方法</u>請參考「衛生福利部食品藥物管理署 網站 (http://www.fda.gov.tw) 之「<u>業務專區>食品>食品類相關法令規章</u>」及「<u>業務專區>研究檢驗</u>」項下查詢。</p>	<p>9.2.相關檢驗方法及衛生標準參考「衛生福利部食品藥物管理署 (FDA)網頁」。</p>	<p>酌修文字。</p>
<p><u>10</u>.查檢表(業者使用)</p>	<p><u>11</u>.查檢表(業者使用)</p>	<p>修正節次。</p>
<p><u>11</u>.查檢表(衛生機關使用)</p>	<p><u>12</u>.查檢表(衛生機關使用)</p>	<p>修正節次。</p>