

乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

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) 乳品加工食品業：指從事乳品加工食品製造、加工、調配之業者。 (二) 生乳：指直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。 (三) 乳品加工食品(乳製品)：指以生乳或其加工製品為原料，經製造、加工、調配之食品。	一、本規定之用詞定義。 二、為避免各類乳品加工食品限於例示之誤解，爰作名詞定義解釋，以臻明確。
三、乳品加工食品(乳製品)適用範圍如下： (一) 鮮乳：以生乳為原料，經殺菌後，須全程冷藏之產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。 (二) 強化鮮乳：以生乳為原料，添加生乳所含之營養素，經殺菌後，須全程冷藏之產品。 (三) 保久乳：以生乳或鮮乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (四) 強化保久乳：以生乳或鮮乳為原料，添加生乳所含之營養素，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。 (五) 濃縮乳(蒸發乳)：以生乳或鮮乳為原料，經脫除部分水分，濃縮所製成之產品。 (六) 煉乳：以生乳、鮮乳或乳粉為原料，經脫除部分水分，加糖濃縮所製成之產品。 (七) 調味乳：以生乳、鮮乳或保久乳為原料，並占總內容物	本規定之適用範圍。

含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。

- (八) 保久調味乳：以調味乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。
- (九) 發酵乳：以生乳、鮮乳、乳粉或濃縮乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，所製成之產品。
- (十) 發酵乳飲品：以發酵乳為原料，並占總內容物含量百分之四十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。
- (十一) 未發酵乳飲品：以乳粉或濃縮乳，得混合生乳、鮮乳或保久乳為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。
- (十二) 保久乳飲品：以未發酵乳飲品為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。
- (十三) 乳粉：以生乳或鮮乳為原料，經脫除水分所製成之粉末狀產品，得調整乳脂肪或乳糖含量。
- (十四) 強化乳粉：以生乳或鮮乳為原料，脫除水分前或脫除水分後，添加生乳所含之營養素，製成之粉末狀產品。
- (十五) 調製乳粉：以生乳、鮮乳

或乳粉為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之粉末狀產品。

(十六) 複合乳粉：以生乳、鮮乳、乳粉、乳脂粉、乳清粉或乳蛋白質為原料，並占總內容物含量百分之五十以上，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之粉末狀產品。

(十七) 乳脂 (Cream)：將乳品中脂肪經由物理方式分離，製作成水中油型 (oil in water) 乳化型態，在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀，且乳脂肪占總內容物含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。

(十八) 乳脂粉 (Cream powder)：以生乳或鮮乳為原料，經脫脂程序後所得之脂肪，並脫除水分所製成之粉末狀產品。

(十九) 奶油 (Butter)：僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型 (water in oil) 乳化型態，且乳脂肪占總內容物含量達百分之八十以上之產品。

(二十) 乾酪 (Cheese)：以生乳、鮮乳或乳脂為原料，經殺菌、添加酵素或其他凝乳劑後，排除乳清，熟成或不熟成，所製成之產

<p>品。</p> <p>(二十一) 再製乾酪 (Processed cheese)：以一種或多種乾酪為原料，經細切、刨絲、磨粉、混合、加熱、攪拌、溶解或乳化等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品。</p> <p>(二十二) 乳品冰淇淋：以生乳、鮮乳、乳脂、乳粉或乳脂粉為原料，經殺菌、攪拌、凍結等程序，且得添加其他原料或食品添加物，所製成之產品，其乳固形物占成品總固形物百分之五十以上。</p> <p>(二十三) 乳清：以生乳或脫脂乳為原料，經酸或凝乳酶作用，使其酪蛋白沉澱後所分離之液狀產品。</p> <p>(二十四) 濃縮乳清/乳清粉：以乳清為原料，經脫除水分，所製成之液狀或粉狀產品。</p>	
<p>四、達下列規模之乳品加工食品業，應自本規定生效日實施食品安全管制系統：</p> <p>(一) 依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者。</p> <p>(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。</p>	<p>一、本規定之實施對象規模。</p> <p>二、為強化未達工廠規模之乳品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。</p>