

水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之 規定修正草案對照表

修正規定	現行規定	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。	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。	本點未修正。
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。 (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。	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，<u>包括：</u> 1. <u>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。</u> 2. <u>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。</u> 3. <u>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</u>	配合「食品良好衛生規範準則」第七章修改章節名稱，將「低酸性及酸化罐頭食品製造業」修改為「熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業」，且考量水產加工之方式樣態發展多元，爰刪除現行第一款、第三款列舉水產加工方式之樣態。

	<u>燥加工製成之水產乾製品。</u> <u>4. 其他水產食品：</u>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： <u>1. 生鮮處理：</u>含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。 <u>2. 二次加工：</u>含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。	
三、本規定實施範圍：產品含水產動物類含量達百分之五十以上之水產加工食品業。	三、本規定實施範圍：產品含水產動物類含量達百分之五十以上之水產加工食品製造、加工、調配之業者。	第二點已說明水產加工食品業之定義，爰酌修文字。

四、達下列規模<u>之一</u>之水產加工食品業，應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。	四、達下列規模之水產加工食品業，應<u>自本規定發布之日</u>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。	酌修文字，以臻明確。
---	---	-------------------