

肉類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)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品。 (二)肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者。	二、本規定用詞，定義如下： (一)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，<u>包括：</u> 1. <u>冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品：指原料未經調理，再以低溫或凍結貯藏製成者。</u> 2. <u>醃漬肉品：指原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽、硝酸鹽等食品原料或食品添加物醃漬而成之產品。</u> 3. <u>香腸：指原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成型或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭者。</u> 4. <u>乾燥肉品：指原料肉經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之肉類乾製品。</u> 5. <u>調理肉品：指原料肉經調理後冷</u>	一、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」，且考量肉類加工之方式樣態發展多元，爰刪除現行第一款、第三款列舉肉類加工方式之樣態。 二、現行第二款「畜禽類」用詞於本規定未出現，爰刪除之，並調整款次。

	<u>藏或冷凍者。</u> 6. <u>肉類罐頭：指原料肉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> (二)<u>畜禽類：指可供人食用之家畜類或家禽類。</u> (三)<u>肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：</u> 1. <u>生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。</u> 2. <u>肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。</u>	
三、本規定實施範圍：產品含 <u>畜禽肉類或其雜碎類</u> 含量達百分之五十以上之肉類加工食品業。	三、本規定實施範圍：產品含 <u>畜禽肉類或其雜碎類</u> 含量達百分之五十以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。	第二點已說明肉類加工食品業之定義，爰酌修文字。
四、達下列規模之一之肉類加工食品業，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、達下列規模之肉類加工食品業，應自本規定發布之日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	酌修文字，以臻明確。

	幣三千萬元以上者。	
--	-----------	--