

衛生福利部 公告

發文日期：中華民國106年9月29日

發文字號：衛授食字第1061302226號

附件：「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」原規定及廢止理由pdf檔各1份



主旨：預告廢止「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」。

依據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、廢止機關：衛生福利部。
- 二、廢止依據：食品安全衛生管理法第八條第二項。
- 三、「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」原規定及廢止理由如附件。本案另載於行政院公報資訊網、本部網站(<https://www.mohw.gov.tw>)「衛生福利部法規檢索系統」下「法規草案」網頁、本部食品藥物管理署網站(<https://www.fda.gov.tw>)「公告資訊」下「本署公告」網頁，及國家發展委員會「公共政策網路參與平臺—眾開講」網頁(<https://join.gov.tw/policies/>)。
- 四、對於公告內容有任何意見或修正建議者，可於本公告刊

登公報之隔日起60日內，至前揭「衛生福利法規檢索系統」或「公共政策網路參與平臺—眾開講」網頁陳述意見或洽詢：

- (一)承辦單位：衛生福利部食品藥物管理署
- (二)地址：臺北市南港區昆陽街161-2號
- (三)電話：(02)2787-8060
- (四)傳真：(02)2653-1062
- (五)電子郵件：frances@fda.gov.tw

部長陳時中

水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定廢止理由

原「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」(衛生福利部一百零三年八月八日部授食字第一〇三一三〇二一四二號公告),已納入「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」訂定草案,爰配合辦理預告廢止「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」。

水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

中華民國 92 年 12 月 23 日衛署食字號 0920402301 號令發布
中華民國 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350002 號公告修正
中華民國 103 年 8 月 8 日部授食字第 1031302142 號公告修正

依據：食品安全衛生管理法第八條第二項規定。

公告事項：

壹、水產食品業實施食品安全管制系統，須符合「食品安全管制系統」相關規定。

貳、本公告所稱「水產食品業」之名詞定義如下：

一、水產食品業：從事水產食品製造、調配、加工、包裝及運送、貯存等之業者，包括：

(一) 生鮮處理：含卸貨、分級、選別、去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮（去殼）、分切低溫保藏之製造及運送、貯存過程。

(二) 二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍（藏）、萃取、發酵等。

二、魚貝類：可供人類食用之淡水或鹹水魚類、軟體類、貝類、甲殼類和其他除鳥類外之水生動物（包括鱷魚、蛙、甲魚、水母、海參及海膽等）。

三、水產食品：以魚貝類為主成分，製造成可供人類食用之食品。

四、水產罐頭食品類：將原料於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱殺菌製成者，分水煮、油漬、調味等三種。

(一) 水煮：指原料未加調味，以水充填者。

(二) 油漬：指原料未加調味，以植物油充填者。

(三) 調味：指將原料使用蕃茄醬、糖、醋、醬油、咖哩等調味製成者，包括魚醬類、蕃茄醬漬類、調味類及烤炸類等。

五、冷凍冷藏水產食品類，包括：

(一) 冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

(二) 冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。

(三) 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者。

六、水產調味乾製食品類：經調味製成之乾製品，如魚鬆等。

七、其他水產品類：原料經過脫水乾燥或添加食鹽，其水分含量或水活性低於原料而能延長保存期限之製品，包括：

(一) 鹽藏品：指將食鹽散布於原料魚體，或浸漬於鹽液中加壓而後製成者，如鹽煙仔、鹽鯖、鹽鮭等。

(二) 鹽乾品：指將新鮮之原料先鹽漬後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鰻、鹽乾飛魚等。

(三) 素乾品：指將生鮮原料直接乾燥製成者，如魷魚、乾鰈、扁魚干、海參等。

(四) 煮乾品：指將新鮮原料先煮熟再行乾燥製成者，如鮑魚、干貝、蝦米等。

參、「水產食品業實施食品安全管制系統」之實施日如下：

一、水產罐頭食品類：發布後一年。

二、冷凍冷藏水產食品類、水產調味乾製品類：員工十人(含)以上者，發布後一年實施；員工十人以下者，發布後二年實施。

三、其他水產乾製食品類：員工十人(含)以上者，發布後二年實施；員工十人以下者，發布後三年實施。

四、其他水產食品類：由中央主管機關另訂之。