

## 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1061302227號

附件：「肉類加工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「肉類加工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、「肉類加工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一眾開講」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](mailto:frances@fda.gov.tw)



部長陳時中

## 肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定廢止理由

原「肉類加工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一〇三一三〇二一四三號公告)，已納入「肉類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「肉類食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」。

# 肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

中華民國 96 年 8 月 15 日衛署食字第 0960404185 號令發布  
中華民國 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350003 號公告修正  
中華民國 103 年 8 月 8 日部授食字第 1031302143 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：

一、肉類加工食品業應符合食品安全管制系統之實施日期如下：

- (一) 冷藏冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品、肉類罐頭：作業員工二十人以上者，公告後一年實施；作業員工未滿二十人者，公告後二年實施。
- (二) 其他畜禽肉品類：由中央主管機關另訂之。

二、本公告之相關名詞定義如下：

- (一) 肉類加工食品：以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製造成可供人類食用之食品；所稱主成分係指畜禽肉類或其雜碎類之含量達百分之五十以上者。
- (二) 肉類加工食品業：從事畜禽肉類原料供應、製造、調配、加工、包裝、運送、貯存等之業者。
- (三) 畜禽類：可供人類食用之家畜類（包括牛、羊、馬、豬、鹿、兔等）或家禽類（包括雞、鴨、鵝、火雞、鴛鴦等）。
- (四) 肉類加工包括：
  - 1、生鮮處理：含原料肉貯存（冷藏冷凍）、解凍、分切、分級、選別、機械去骨（肉）、低溫保藏之運送、貯存過程。

2、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。

(五) 冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品，包括：

1、冷藏生鮮肉類：原料肉未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

2、冷凍生鮮肉類：原料肉未經調理，直接凍結貯藏者。

(六) 醃漬肉品：原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽及(或)硝酸鹽醃漬而成之產品，如火腿、臘肉、培根等。

(七) 香腸：原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣內所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成形或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭，如中式香腸、熱狗等。

(八) 乾燥肉品：原料肉經乾燥製成者，如肉乾、肉絨、肉酥、乾燥肉等產品。

(九) 調理肉品：原料肉經調理後冷藏或冷凍者，如醬漬肉排、漢堡肉餅、丸類、烤炸類等。

(十) 肉類罐頭：原料肉於馬口鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱滅菌製成，可常溫貯存者。