

# 乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之

## 規定修正對照表

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。
<p>二、本規定用詞，定義如下：</p> <p>(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。</p> <p>(二) 生乳：指直接由乳牛、乳羊或其他動物擠出，未經處理之生乳汁。</p> <p>(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。</p>	<p>二、本規定用詞，定義如下：</p> <p>(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。</p> <p>(二) 生乳：指直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。</p> <p>(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。</p>	考量可供食用之乳源不限牛或羊，爰增列由其他動物擠出之生乳汁。
<p>三、本規定適用範圍如下：</p> <p>(一) 食用動物乳：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。</p> <p>(二) 強化食用動物乳：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。</p> <p>(三) 保久乳：以生乳或食用動物乳為原料，經商業滅菌後，可常溫保存之產品。</p> <p>(四) 強化保久乳：以</p>	<p>三、乳品加工食品(乳製品)適用範圍如下：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(四) 強化保久乳：以</p>	配合「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」修正規定，酌調文字，使法規名詞一致性。

生乳或食用動物乳為原料，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)：以生乳或食用動物乳為原料，經脫除部分水分，濃縮所製成之產品。

(六) 煉乳：以生乳、食用動物乳或乳粉為原料，經脫除部分水分，加糖濃縮所製成之產品。

(七) 調味乳：以生乳、食用動物乳或保久乳為原料，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。

(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、食用動物乳、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

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

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、食用動物乳或保久乳為原料，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：以生乳或食用動物乳為原料，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：以生乳或食用動物乳為原料，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。

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，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

<p>(十五) 調製乳粉：以生乳、<u>食用動物乳</u>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。</p> <p>(十六) 複合乳粉：以生乳、<u>食用動物乳</u>、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。</p> <p>(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。</p> <p>(十八) 乳脂粉(Cream powder)：以生乳或<u>食用動物乳</u>為原料，經脫脂程序後所</p>	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(十九) 奶油(Butter)：僅由乳品衍生</p>	
---	--	--

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、食用動物乳或乳脂為原料，經殺菌、添加酵素或其他凝乳劑後，排除乳清，熟成或不熟成，所製成之產品。

(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。

(二十二) 乳品冰淇淋：以生

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，所製成之產品。

(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。

(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

<p>乳、<u>食用動物乳</u>、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>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、<u>達下列規模之一之乳品加工食品業</u>，應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。</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</p>	<p>四、<u>達下列規模之乳品加工食品業</u>，應<u>自本規定生效日</u>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</p>	<p>酌修文字，以臻明確。</p>

上。

上者。