

# 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)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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> | <p>二、本規定用詞，定義如下：</p> <p>(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></p> <p>1. <u>水產罐頭食品</u>：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。</p> <p>2. <u>冷凍冷藏水產食品</u>：指原料未經調理或經調理後，再以低溫或凍結貯藏者。</p> <p>3. <u>乾燥水產食品</u>：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、真空油炸等脫水乾燥加工製成之</p> | <p>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。</p> |

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  | <p><u>水產乾製品。</u></p> <p>4. <u>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<u>鹽藏品、鹽乾品、乾製品、煮乾品</u>等其他水產食品。</p> <p>(二) <u>水產動物類</u>：指可供人食用之魚類、貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物。</p> <p>(三) <u>水產加工食品業</u>：指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：</p> <p>1. <u>生鮮處理</u>：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。</p> <p>2. <u>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。</p> |                                |
| <p>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。</p> | <p>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<u>製造、加工、調配之業者。</u></p>  | <p>第二點已說明水產加工食品業之定義，爰酌修文字。</p> |
| <p>四、達下列規模之一之前<u>點</u>水產加工食品業，</p>           | <p>四、達下列規模之水產加工食品業，應<u>自本規</u></p>   | <p>酌修文字，以臻明確。</p>              |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>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，且食品從業人員五人以上。</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上。</p> | <p><u>定發布之日</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，且食品從業人員五人以上者。</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上者。</p> |  |
|--|---|--|