

收文編號：1070005599

議案編號：1070507071002100

立法院議案關係文書 (中華民國41年9月起編號)
中華民國107年10月17日印發

院總第 1053 號 政府提案第 14332 號之 1698

案由：衛生福利部函，為廢止「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，請查照案。

衛生福利部函

受文者：立法院

發文日期：中華民國 107 年 5 月 1 日

發文字號：衛授食字第 1071300145 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：公告（含附件）影本 1 份,附件一 附件二 附件三

主旨：「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，業經本部於中華民國 107 年 5 月 1 日以衛授食字第 1071300138 號公告廢止，並自即日生效，茲檢送公告（含附件）影本 1 份，請備查。

說明：旨揭廢止「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，業經本部於中華民國 106 年 9 月 29 日以衛授食字第 1061302227 號公告於行政院公報，踐行法規預告程序。

正本：立法院

副本：行政院法規會、本部法規會

衛生福利部 公告

發文日期：中華民國107年5月1日

發文字號：衛授食字第1071300138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：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」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第八條第二項。

公告事項：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」

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」(衛生福利部一百零七年五月一日衛授食字第一〇七一三〇〇〇七一號公告)，爰配合辦理廢止「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。

立法院第 9 屆第 6 會期第 5 次會議議案關係文書