

「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之
規定」修正草案條文對照表(初稿)

修正條文	現行條文	說 明
	公告事項： 一、主管機關：行政院衛生福利部。	本法之主管機關已於食品安全衛生管理法訂定之，爰刪除。
一、本規定依 <u>食品安全衛生管理法</u> 第八條第二項規定訂定之。	二、訂定依據： <u>食品安全衛生管理法</u> 第八條第二項規定。	修正文字
	三、 <u>乳品加工食品業應符合食品安全管制系統之實施日期如下：</u> <u>(一)鮮乳、保久乳及調味乳：自中華民國一〇〇〇年七月一日實施。</u> <u>(二)乳粉、發酵乳及煉乳：自中華民國一〇〇一年七月一日實施。</u> <u>(三)乳油、乳酪、再製乾酪及其他液態乳：自中華民國一〇〇二年七月一日實施。</u> <u>(四)其他乳製品類：由中央主管機關另定之。</u>	一、本條刪除 二、 <u>實施日期移至第三點。</u>
二、本規定用詞，定義如下： <u>(一)乳品加工食品業：指以生乳或乳製品為原料，經製造、加工、調配、</u>	四、本公告之相關名詞定義如下： <u>(一)乳品加工食品</u>	一、為求法規定義一致性，參照「鮮乳保久乳

包裝、運送、貯存等之生產業者。

(二)生乳：直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。

(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，包括：

序號	名稱	定義
1	鮮乳	指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。 強化鮮乳得添加生乳中所含之營養素。
2	保久乳	以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。
3	調味乳	指以百分之五十以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成。

業：指具有工廠登記證之乳品加工廠製造業者。

(二)乳品加工廠：指以生乳或乳製品為原料，進行製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等之生產工廠。

(三)生乳：直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。

(四)鮮乳：以生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。

(五)保久乳：以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。

(六)乳粉，包括以下三項：

1.全脂乳粉：以生乳除去水分製成之粉末狀產品。

2.脫脂乳粉：以生乳除去脂肪

調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」修正「鮮乳」、「調味乳」、「乳粉」及「調製乳粉」之定義。

二、參照「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」及國際法規修正「乳油」名稱為「乳脂(Cream)」，「乳酪」為「奶油(Butter)」，且併修正定義，以臻明確。

三、參考國家標準(CNS)、經濟部工業產品分類資料及國際法規，修正「再製乾酪」定義。

四、參考「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」、國家標準(CNS)及國際法規規定，新增納管品項「保久調味乳」、「發酵乳飲品」、「乳飲品」、「保久乳飲品」、「蒸發

3-1	保久調味乳	指調味乳經 <u>高壓滅菌或高溫滅菌</u> ，以 <u>無菌包裝後供飲用之乳汁</u> ；或以 <u>瓶(罐)裝調味乳</u> ，經 <u>高壓滅菌或高溫滅菌</u> 後供飲用之乳汁。	及水分所製成之 <u>粉末狀產品</u> 。	乳」、「 <u>複合乳粉</u> 」、「 <u>乳脂粉</u> 」、「 <u>天然乾酪</u> (Natural Cheese)」、「 <u>乳品冰淇淋</u> 」、「 <u>乳清</u> 」、「 <u>乳糖</u> 」及「 <u>其他乳製品</u> 」。
4	發酵乳	指以 <u>百分之五十以上生乳、鮮乳或其他乳製品</u> 為主要原料，經 <u>乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種</u> 發酵而成之製品。 <u>包含發酵乳、濃縮發酵乳、保久發酵乳及調味發酵乳</u> 。	3. 調製乳粉：以生乳、鮮乳、乳粉或乳渣粉為主要原料，添加其他營養與風味或各種之必要其他添加物，予以調和製成之粉末狀產品。 (七) 調味乳：以生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳。 (八) 發酵乳：以生乳、鮮乳或其他乳製品為主要原料，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵而成之製品。	五、其他液態乳之定義與品項與乳飲品及其他調製乳品重疊，故刪除。
4-1	發酵乳飲品	由發酵乳經 <u>加水、添加或不添加乳清蛋白、其他非乳成分及調味劑</u> 調製而成之 <u>混和乳飲品</u> ，其所含發酵乳應在 <u>百分之四十以上</u> 。	(九) 煉乳：以乳或乳製品為原料，經脫除部分水份、加糖、濃縮製成之產品。	
5	乳飲品	指將乳粉或濃縮乳加水 <u>還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳</u> ，並占總內容物含量	(十) 乳油：以生乳或鮮乳加工或由乳酪還原加工製成之半固狀油脂。	

		<p><u>百分之五十以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，占總內容物含量百分之五十以上，得混和其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。</u></p>	<p>(十一) <u>乳酪</u>：以乳油加工製成之半固狀產品。</p> <p>(十二) <u>再製乾酪</u>：由一種或多種天然乾酪加工製成之半固狀產品。</p> <p>(十三) <u>其他液態乳</u>：以生乳、鮮乳、保久乳或乳粉還原液態乳為主要原料，加工調配製成之液態乳。</p>
5-1	<u>保久乳飲品</u>	<p><u>指乳飲品經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝乳飲品，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。</u></p>	
6	<u>煉乳</u>	<p>以乳或乳製品為原料，經脫除部分水分、加糖、濃縮製成之產品。</p>	
7	<u>蒸發乳</u>	<p><u>以生乳或鮮乳為原料，經脫除部分水分所製成之液態乳品。</u></p>	
8	<u>乳粉</u>	<p><u>指由生乳或鮮乳除去水分所製成之粉末狀產品。包含脂肪調整乳粉(高脂，全脂，中脂，低脂及脫</u></p>	

		<p>脂)、<u>強化乳粉</u>及<u>低乳糖乳粉</u>。<u>強化乳粉</u>得<u>添加生乳中所含之營養素</u>。</p>		
8-1	調製乳粉	<p>指由<u>生乳、鮮乳或乳粉</u>等為主要原料，<u>並占總內容物含量百分之五十以上</u>，<u>混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分</u>或各種必要之食品添加物，予以調合而成之<u>粉末狀產品</u>。</p>		
8-2	複合乳粉	<p>以<u>生乳、鮮乳或乳粉</u>為原料，<u>合計占成品含量小於百分之五十</u>，<u>經添加乳脂粉、乳清粉、乳糖或乳蛋白質等乳來源成分</u>，<u>總計占成品含量百分之五十以上</u>，可添加<u>其他營養及風味成分</u>或各種必要之食品添加物，予以調和而成之<u>粉末狀產品</u>。</p>		
9	乳脂 Cream	<p>指將乳品中<u>脂肪</u>經由物理方</p>		

		<p><u>式分離，製成水中油型(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含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。</u></p>
9-1	乳脂粉	<p><u>以生乳或鮮乳脫脂後所得之脂肪，經除去水分所製成之粉末狀產品。</u></p>
10	奶 油 Butter	<p><u>指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，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品。</u></p>
11	天然乾酪 Natural Cheese	<p><u>以生乳及鮮乳等乳製品為原料，經添加酵素、加酸、加熱及排除乳清所製成之產品，由前述產品再經細切、刨絲或磨粉之產品亦屬之。</u></p>
11-1	再製乾酪 Processed	<p><u>以一種或多種天然乾酪，添加或不添加其</u></p>

	<u>Cheese</u>	<u>他原料及添加物，經細碎、混合、加熱、攪拌、溶解及乳化等加工製成之產品。</u>
<u>12</u>	<u>乳品冰淇淋</u>	<u>以生乳、鮮乳、乳脂、乳粉或乳脂粉等乳來源成分為主要原料，加入其他可食用成分或必要之食品添加物，予以調合、殺菌、攪拌並加以凍結而成之食品，乳固形物需占成品總固形物百分之五十以上。</u>
<u>13</u>	<u>乳清</u>	<u>由生乳或脫脂乳經酸或凝乳酶作用，使其酪蛋白沉澱後所分離之液狀物。</u>
<u>13-1</u>	<u>濃縮乳清/乳清粉</u>	<u>以乳清經脫水處理，所得之液狀或粉狀物。</u>
<u>13-2</u>	<u>乳糖</u>	<u>由乳清分離出之無水、單水或兩者混和之乳糖。</u>
<u>14</u>	<u>其他乳製品</u>	<u>非屬上述所定之其他乳製品，其乳製品含量占原料總</u>

			<u>數百分五十以上之產品。</u>		
				五、其他非屬乳品加工廠之乳品業，不適用本公告規定。	<u>一、本條刪除</u> <u>二、修正規定已將列屬乳品加工廠之乳品業全數納管，爰刪除本條。</u>
			<u>三、達下列規模之乳品加工食品業，應自本規定發布日實施食品安全管制系統：</u> <u>(一)依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者。</u> <u>(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。</u>		<u>條次變更並修正施行日期。</u>