

衛生福利部公告

中華民國111年9月13日

衛授食字第1111301822號

主 旨：訂定「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，並自中華民國一百十二年一月一日生效。

依 據：食品安全衛生管理法第八條第二項。

公告事項：訂定「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」

部 長 薛瑞元

### 乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

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。

二、本規定用詞，定義如下：

- (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。
- (二) 生乳：指直接由乳牛、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。

三、乳品加工食品（乳製品）適用範圍如下：

- (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。
- (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。
- (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。
- (四) 強化保久乳：以生乳或鮮乳為原料，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，經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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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、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。

(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。

(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。

四、達下列規模之乳品加工食品業，應自本規定生效日實施食品安全管制系統：

(一) 依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者。

(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。

本則命令之總說明及逐條說明請參閱行政院公報資訊網 (<https://gazette.nat.gov.tw/>)。