

乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

一、主管機關：衛生福利部。

二、訂定依據：食品安全衛生管理法第八條第二項。

三、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：

(一) 鮮乳、保久乳及調味乳：自中華民國一〇〇年七月一日實施。

(二) 乳粉、發酵乳及煉乳：自中華民國一〇一年七月一日實施。

(三) 乳油、乳酪、再製乾酪及其他液態乳：自中華民國一〇二年七月一日實施。

(四) 其他乳製品類：由中央主管機關另定之。

四、本公告之相關名詞定義如下：

(一) 乳品加工食品業：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：

- (七) 全脂乳粉：以生乳除去水分製成之粉末狀產品。
- (八) 脫脂乳粉：以生乳除去脂肪及水分所製成之粉末狀產品。
- (九) 調製乳粉：以生乳、鮮乳、乳粉或乳清粉為主要原料，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。
- (十) 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。
- (十一) 發酵乳：以生乳、鮮乳或其他乳製品為主原料，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。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 乳酪：以乳油加工製成之半固狀產品。
- (十五) 再製乾酪：由一種或多種天然乾酪加工製成之半固狀產品。
- (十六) 其他液態乳：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。

五、其他非屬乳品加工廠之乳品業，不適用本公告規定。