

市售包裝食品有效日期評估指引  
修正對照表

修正規定	現行規定	說明
102 年 04 月 24 日 <u>訂定</u>	102 年 04 月 24 日 <u>公布</u>	酌修文字。
<p><u>一、目的：</u> 市售包裝食品應依<u>食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款</u>標示有效日期。 本指引為提供食品製造業者評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據，業者可參考本指引，自行擬定適用之有效日期評估/訂定計畫，以自主管理訂定食品之有效日期，確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。 本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。</p>	<p><u>1.目的：</u> 本指引為提供食品製造業者在評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據，業者可參考本指引，自行擬定適用之有效日期評估/訂定計畫，以自主管理訂定食品之有效日期，確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。 本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。 <u>2.法源依據：</u> 市售包裝食品應依<u>食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款及第 24 條第 1 項第 5 款</u>標示有效日期。</p>	修正項目符號，並酌修法源依據之文字並併入目的中。
<u>二、訂定有效日期的責任</u>	<u>3.訂定有效日期的責任</u>	修正項目符號
<u>三、適用之食品業者範圍</u>	<u>4.適用之食品業者範圍</u>	修正項目符號
<p><u>四、名詞定義</u> <u>(一)包裝食品</u>：係指經固定密封包裝、具啟封辨識特性、同時可長時間保存、並可擴大銷售範圍為目的之包裝食品。 <u>(二)保存期限</u> <u>(三)有效日期</u> <u>(四)水活性(a<sub>w</sub>)</u>：指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。</p>	<p><u>5.名詞定義</u> <u>5.1.包裝食品</u>：係指經固定密封包裝且可<u>延長</u>保存時間之食品。  <u>5.2.保存期限</u> <u>5.3.有效日期</u> <u>5.4.水活性(a<sub>w</sub>)</u>：係指食品中自由水之表示法，為<u>密閉容器中</u>該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。</p>	修正項目符號及酌修文字

<p>(五)感官品評</p> <p>(六)產品價值</p> <p>(七)保存期限的加速試驗</p>	<p>5.5.感官品評</p> <p>5.6.產品價值</p> <p>5.7.保存期限的加速試驗</p>	
<p>五、食品有效日期的訂定與考量的因子</p> <p>(一)必須充分考量....</p> <p>(二)客觀指標是指.....</p> <p>(三)必須瞭解各個....</p> <p>(四)可依據各項食品內在與外在因子，建立該產品的劣變資料，並參考法規標準，續依六(一)或六(二)評估方法，以訂定有效日期。</p>	<p>6.食品有效日期的訂定與考量的因子</p> <p>6.1.必須充分考量...</p> <p>6.2.客觀指標是指.....</p> <p>6.3.必須瞭解各個....</p> <p>6.4.可依據各項食品內在與外在因子，建立該產品的劣變資料，並參考法規標準，續依 7.1 或 7.2 評估方法，以訂定有效日期。</p>	<p>修正項目符號</p>
<p>六、有效日期的評估方法</p> <p>(一)直接方法</p> <p>1.步驟 1</p> <p>(1)產品本身之劣變因子</p> <p>(2)加工及倉儲過程之劣變因子</p> <p>(3)產品流通販賣過程之劣變因子</p> <p>2.步驟 2</p> <p>(1)微生物學分析(microbiological analysis)：微生物學檢驗方法建議依照衛生福利部公告檢驗方法，但也可以採用與公告方法有相同檢驗結果且能確保食品安全的微生物快速檢測法。</p> <p>(2)感官品評</p> <p>(3)物理及化學分析</p> <p>(4)成分分析</p> <p>3.步驟 3</p> <p>(1)選擇測試實驗</p> <p>(2)決定保存期限....</p> <p>(3)每次採樣測試....</p>	<p>7.有效日期的評估方法</p> <p>7.1.直接方法</p> <p>7.1.1.步驟 1</p> <p>7.1.1.1.產品本身之劣變因子</p> <p>7.1.1.2.加工及倉儲過程之劣變因子</p> <p>7.1.1.3.產品流通販賣過程之劣變因子</p> <p>7.1.2.步驟 2</p> <p>7.1.2.1.微生物學分析(microbiological analysis)：微生物學檢驗方法建議依照衛生福利部食品藥物管理署公告檢驗方法，但也可以採用與公告方法有相同檢驗結果且能確保食品安全的微生物快速檢測法。</p> <p>7.1.2.2.感官品評</p> <p>7.1.2.3.物理及化學分析</p> <p>7.1.2.4.成分分析</p> <p>7.1.3.步驟 3</p> <p>7.1.3.1.選擇測試實驗</p> <p>7.1.3.2.決定保存期限....</p> <p>7.1.3.3.每次採樣測試...</p>	<p>修正項目符號及酌修文字</p>

<p>(4)何時開始執行保存期限試驗</p> <p>4.步驟 4</p> <p>5.步驟 5：決定有效日期 參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應符合衛生福利部之公告。</p> <p>6.步驟 6</p> <p>(二)間接方法：</p> <p>1.對於有效期限.....</p> <p>2.本(他)廠有相似配方.....</p>	<p>7.1.3.4.何時開始執行保存期限試驗</p> <p>7.1.4.步驟 4</p> <p>7.1.5.步驟 5：決定有效日期 參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應參考衛生福利部之公告。</p> <p>7.1.6.步驟 6</p> <p>7.2.間接方法：</p> <p>7.2.1.對於有效期限.....</p> <p>7.2.2.本(他)廠有相似配方....</p>	
<p>七、有效日期評估實例：</p> <p>(一)冷凍預炸雞塊</p> <p>1.產品描述</p> <p>2.參考圖 1 之評估方法步驟 1...</p> <p>3.參考圖 1 之評估方法步驟 2...</p> <p>4.參考圖 1 之評估方法步驟 3..</p> <p>5.參考圖 1 之評估方法步驟 5..</p> <p>6.參考圖 1 之評估方法步驟 6..</p> <p>(二)冷藏蔬菜沙拉</p> <p>1.產品描述 內容物：生鮮蔬菜</p> <p>2.參考圖 1 之評估方法...</p> <p>3.參考圖 1 之評估方法...</p> <p>4.參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的微生物，以及氣味與色澤的感官品質。</p>	<p>8.有效日期評估實例：</p> <p>8.1.冷凍預炸雞塊</p> <p>8.1.1.產品描述</p> <p>8.1.2.參考圖 1 之評估方法步驟 1...</p> <p>8.1.3.參考圖 1 之評估方法步驟 2...</p> <p>8.1.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3..</p> <p>8.1.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5</p> <p>8.1.6.參考圖 1 之評估方法步驟 6..</p> <p>8.2.冷藏蔬菜沙拉</p> <p>8.2.1.產品描述 內容物：生鮮蔬菜與沙拉醬包</p> <p>8.2.2.參考圖 1 之評估方法...</p> <p>8.2.3.參考圖 1 之評估方法....</p> <p>8.2.4 參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的大腸桿菌群及大腸桿菌數量，以及氣味與色澤的感官品質。</p>	<p>修正項目符號及酌修文字</p>

<p>5.參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接受程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合<u>食品中微生物衛生標準</u>。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。</p> <p>6.參考圖 1 之評估方法步驟 6..</p> <p>(三)經健康食品<u>查驗登記</u>之綠茶飲料</p> <p>1.產品描述 內容物: 水、可溶性纖維、綠茶、L-抗壞血酸鈉</p> <p>2. 參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品經<u>健康食品查驗登記</u>，必須符合其指標成分—可溶性纖維的標示含量。</p> <p>3.參考圖 1 之評估方法步驟 2...</p> <p>4.參考圖 1 之評估方法步驟 3...</p> <p>5.參考圖 1 之評估方法步驟 5...</p> <p>6.參考圖 1 之評估方法步驟 6...</p>	<p>8.2.5. 參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接受程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合<u>生食用食品類衛生標準</u>。<u>大腸桿菌群必須 10<sup>3</sup> MPN/g 以下，大腸桿菌必須 10 MPN/g 以下</u>。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。</p> <p>8.2.6.參考圖 1 之評估方法步驟 6..</p> <p>8.3. 經健康食品<u>認證</u>之<u>茶花綠茶飲料</u></p> <p>8.3.1.產品描述 內容物: 水、可溶性纖維、綠茶、<u>天然香料</u>、L-抗壞血酸鈉、<u>碳酸氫鈉</u>、<u>茶花抽出物</u>、<u>茶多酚</u></p> <p>8.3.2.參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品具有<u>健康食品認證</u>，必須符合其指標成分--可溶性纖維的標示含量。</p> <p>8.3.3.參考圖 1 之評估方法步驟 2...</p> <p>8.3.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3...</p> <p>8.3.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5..</p> <p>8.3.6.參考圖 1 之評估方法步驟 6...</p>	
<p><u>八、備註：</u></p> <p>(一)食品添加物業者在執行訂定產品有效日期時，可參考本指引。</p>	<p>9.備註：</p> <p>9.1.食品添加物業者在執行訂定產品有效日期時，<u>亦可</u>參考本指引。</p>	<p>修正項目符號及酌修文字</p>

<p>(二)相關衛生標準及檢驗方法請參考「衛生福利部食品藥物管理署網站(<a href="http://www.fda.gov.tw">http://www.fda.gov.tw</a>)之「業務專區&gt;食品&gt;食品類相關法令規章」及「業務專區&gt;研究檢驗」項下查詢。</p>	<p>9.2.相關檢驗方法及衛生標準參考「衛生福利部食品藥物管理署(FDA)網頁」。</p>	
<p>九.查檢表(業者使用) 產品保存期限</p>	<p>11.查檢表(業者使用) 產品架售期</p>	<p>修正節次及酌修文字</p>
<p>十.查檢表(衛生機關使用)</p>	<p>12.查檢表(衛生機關使用)</p>	<p>修正節次。</p>