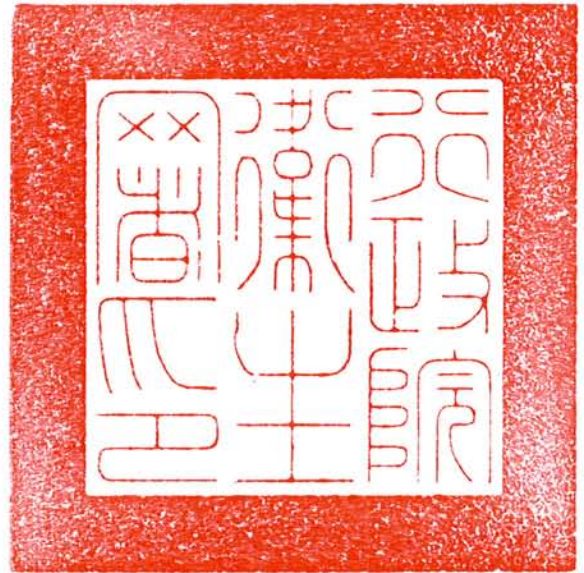


行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國100年5月6日
發文字號：署授食字第1001300563號
附件：「真空包裝食品良好衛生規範」修正草案



主旨：預告修正「真空包裝食品良好衛生規範」第四點、第五點草案。

依據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、修正機關：行政院衛生署。
- 二、修正依據：食品衛生管理法第二十條第二項規定。
- 三、「真空包裝食品良好衛生規範」第四點、第五點修正草案如附件。本案另刊載於本署網站(網址：<http://www.doh.gov.tw>)之「本署公告」網頁，及本署食品藥物管理局網站(網址：<http://www.fda.gov.tw>)之「公告資訊」下之「本局公告」網頁。
- 四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登於公報之次日起20日內陳述意見或洽詢：

(一)承辦單位：行政院衛生署食品藥物管理局。

(二)地址：115-61台北市南港區昆陽街161-2號。

(三)電話：(02)27878000轉7356

(四)傳真：(02)26531062

(五)電子郵件：griffey@fda.gov.tw

副本：本署法規委員會、行政院衛生署食品藥物管理局(食品組)
行政院衛生署
食品藥物管理局
校對之章

署長 邱文達

裝

訂

線

真空包裝食品良好衛生規範

第四點、第五點修正草案

四、常溫貯存及販售之真空包裝即食食品規範：

(一)具下列任一條件者之真空包裝即食食品，可於常溫貯存及販售：

1. 水活性小於等於零點八五。
2. 氫離子濃度指數(以下稱 pH 值)大於等於九點零。
3. 經商業滅菌。
4. 天然酸性食品 (pH 值小於四點六者)。
5. 發酵食品 (因微生物於發酵過程產酸以致最終產品 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十者)。
6. 碳酸飲料。
7. 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

(二)前款第一、二、四、五目之產品，應依標示貯存及販售，且業者須留存經中央機關認證實驗室之相關檢測報告備查；第三目之產品應符合罐頭食品良好衛生規範。

五、冷藏貯存及販售之真空包裝即食食品之規範：

(一)水活性大於零點八五且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販售過程皆需低於攝氏七度冷藏狀態下進行。

(二)冷藏真空包裝即食食品之保存期限：該產品未具下列任一條件者，保存期限應在十天以內，業者須留存經中央機關認證實驗室之相關檢測報告或證明文件備查：

1. 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。
2. 水活性小於等於零點九四。
3. pH 值小於四點六。
4. 鹽濃度大於百分之三點五(僅適用於煙燻、發酵產品)。
5. 其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。