

發文機關：行政院衛生署

函類別：公告

發文日期：

發文字號：署授食字第 0991302600 號

附件：

主旨：公告「真空包裝食品良好衛生規範」、「市售真空包裝食品標示相關規定」，並自公告日起一個月施行；及修正「罐頭食品良好衛生規範」，並自公告日起六個月施行。

依據：食品衛生管理法第二十條第一項及第十七條第一項第六款規定。

公告事項：

一、公告「真空包裝食品良好衛生規範」：

(一)本規範適用於真空包裝即食食品之相關食品業者。

(二)真空包裝即食食品之相關食品業者除應符合本規範之相關規定外，並應符合食品良好衛生規範之規定。

(三)本規範之相關名詞定義如下：

- 1、食品業者：係指經營食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出之業者。
- 2、真空包裝食品：係指脫氣密封於密閉容器內之食品。
- 3、密閉容器：係指密封後可防止空氣及微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠及積層複合等容器與符合上述條件之其它容器。
- 4、即食食品：係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。
- 5、鹽濃度：鹽類質量佔全部溶液質量的百分比。

6、水活性：係指食品中自由水之表示法，為密閉容器中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。

(四)常溫貯存及販售之真空包裝即食食品規範：

1、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(pH 值)大於等於九點零；
- (3)經商業滅菌。

2、上述前兩項之產品，應依標示貯存及販售，且業者需留存經中央主管機關認證實驗室之相關檢測報告備查；經商業滅菌者，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：

1、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於攝氏七度冷藏狀態下進行。

2、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。業者需留存經中央主管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)氫離子濃度指數(pH 值)小於等於四點六。
- (4)鹽濃度大於百分之三點五（僅適用煙燻、發酵產品）。
- (5)其它具有可抑制肉毒桿菌之條件。

(六)冷凍貯存及販售之真空包裝即食食品規範：冷凍真空包裝即食食品之貯存、運輸及販售過程皆需於攝氏零下十八度冷凍狀態下進行。

(七)經風險評估為肉毒桿菌毒素中毒高風險之真空包裝即食食品，應辦理查驗登記。

二、公告「市售真空包裝食品標示相關規定」：

(一)標示內容：依冷藏及冷凍即食食品性質，標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣。

(二)標示位置：須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處。

(三)標示字樣之字體：標示字樣之字體長寬不得小於一公分。

(四)其他事項：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體顏色須與產品外包装底色明顯不同，俾利辨認。

三、修正公告「罐頭食品良好衛生規範」

(一)本規範內容所述及之「商業殺菌」皆修正為「商業滅菌」。

(二)本規範第六項：

1、第四款修正為：酸化罐頭食品應訂定殺菌條件，其殺菌條件應由具有訂定該設備滅菌條件及具有對酸化罐頭食品殺菌專門知識之機構訂定，其資格由中央主管機關認定。

2、新增第五款：低酸性罐頭食品之滅菌條件，其殺菌值(F_0)應大於等於三。

副本：本署法規委員會