水產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)水產加工食品：指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，包括：

1.水產罐頭食品：指原料未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。

2.冷凍冷藏水產食品：指原料未經調理或經調理後，再以低溫或凍結貯藏者。

3.乾燥水產食品：指原料經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之水產乾製品。

4.其他水產食品：指原料經加工處理後，使其水分含量或水活性低於原料之鹽藏品、鹽乾品、乾製品、煮乾品等其他水產食品。

(二)水產動物類：指可供人食用之魚類、貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物。

(三)水產加工食品業：指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：

1.生鮮處理：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。

2.二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。

三、本規定實施範圍：產品含水產動物類含量達百分之五十以上之水產加工食品製造、加工、調配之業者。

四、達下列規模之水產加工食品業，應自本規定發布之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，且食品從業人員五人以上者。

(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。