蛋製品工廠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)蛋製品：指以蛋為主成分，製造成可供人食用之食品，包括：

1.液蛋：指液全蛋、液蛋黃、液蛋白。

2.乾燥蛋粉：指鮮蛋或液蛋經乾燥成粉末之產品。

3.醃製蛋品：指鮮蛋以強鹼、高濃度食鹽、食用酒及添加或不添加其他原料或食品添加物等，經適當時間浸泡、包敷或調理所製成之產品。

(二) 蛋製品工廠：指從事蛋製品製造、加工、調配之工廠。

三、依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之蛋製品工廠，應實施食品安全管制系統。

四、前點蛋製品工廠實施日期如下：

(一)資本額新臺幣一億元以上者：自中華民國一百零七年七月一日實施。

(二)資本額新臺幣三千萬元以上，未達一億元者：自中華民國一百零八年七月一日實施。

(三)資本額未達新臺幣三千萬元，且食品從業人員五人以上者：自中

華民國一百零九年七月一日實施。