肉類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)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，包括：

1.冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品：指原料未經調理，再以低溫或凍結貯藏製成者。

2.醃漬肉品：指原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽、硝酸鹽等食品原料或食品添加物醃漬而成之產品。

3.香腸：指原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成型或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭者。

4.乾燥肉品：指原料肉經冷凍脫水法、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肉類乾製品。

5.調理肉品：指原料肉經調理後冷藏或冷凍者。

6.肉類罐頭：指原料肉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。

(二)畜禽類：指可供人食用之家畜類或家禽類。

(三)肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：

1.生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。

2.肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。

三、本規定實施範圍：產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。

四、達下列規模之肉類加工食品業，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。