

## 罐頭食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)罐頭食品：指將食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者，包括：

1.低酸性罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值)大於四點六，且水活性大於零點八五，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。

2.酸化罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑或酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值(pH 值)小於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品。

(二)密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠、積層複合及符合上述條件之其它容器。

(三)商業滅菌：指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。

(四)罐頭食品工廠：指從事罐頭食品製造、加工、調配之工廠。

三、依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之罐頭食品工廠，

應實施食品安全管制系統。

四、前點罐頭食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。

(四)罐頭食品工廠屬水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定、肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定或乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定者：自該等規定之發布日實施。