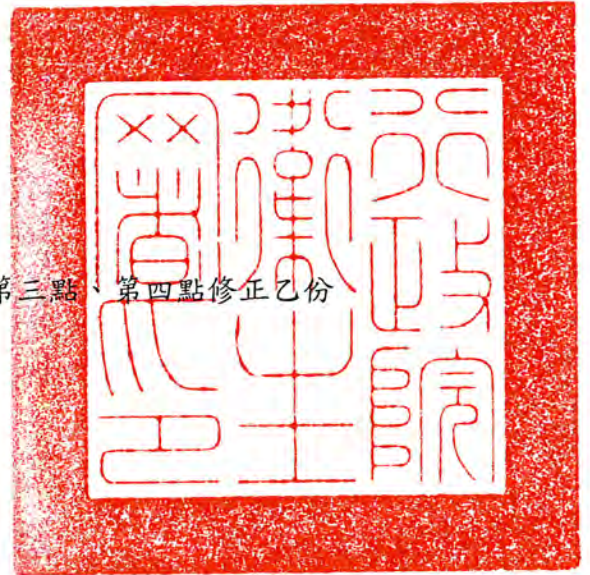


# 行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國100年8月22日

發文字號：署授食字第1001302237號

附件：「市售真空包裝食品標示相關規定」第一點、第三點、第四點修正乙份



主旨：修正「市售真空包裝食品標示相關規定」第一點、第三點、第四點，並自中華民國一〇一年二月二十二日生效。

依據：食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

公告事項：修正「市售真空包裝食品標示相關規定」第一點、第三點、第四點。

副本：本署法規委員會、行政院衛生署食品藥物管理局(食品組)



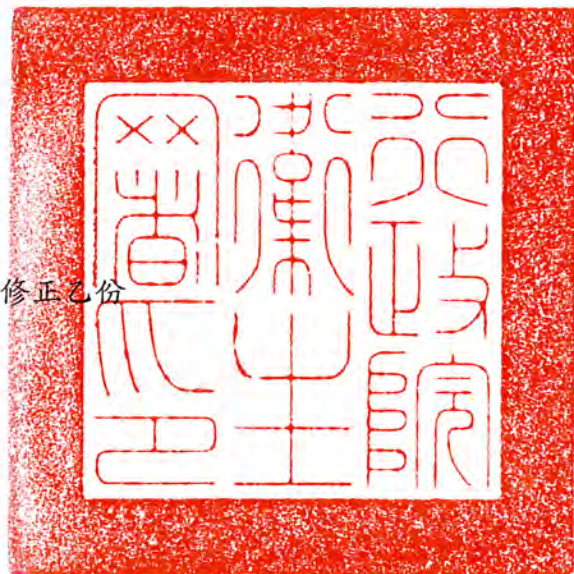
署長 邱文達

## 市售真空包裝食品標示相關規定第一點、第三點、第四點修正

- 一、標示內容：屬即食食品者，依冷藏及冷凍性質，應標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣；屬非即食食品者(生鮮農畜禽水產品除外)，應標明「非供即食，應充分加熱」之字樣。
- 三、「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體長寬不得小於一公分；「非供即食，應充分加熱」字樣之字體長寬不得小於零點五公分。
- 四、其他事項：「須冷藏」、「須冷凍」或「非供即食，應充分加熱」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

## 行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國100年8月22日  
發文字號：署授食字第1001302231號  
附件：「真空包裝食品良好衛生規範」第四點、第五點修正<sup>乙份</sup>



主旨：修正「真空包裝食品良好衛生規範」第四點、第五點，  
並自即日生效。

依據：食品衛生管理法第二十條第二項。

公告事項：修正「真空包裝食品良好衛生規範」第四點、第五  
點。

副本：本署法規委員會、行政院衛生署食品藥物管理局(食品組)

署長 邱文達

## 真空包裝食品良好衛生規範第四點、第五點修正

### 四、常溫貯存及販售之真空包裝即食食品規範：

(一)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(以下稱 pH 值)大於等於九點零。
3. 經商業滅菌。
4. 天然酸性食品 (pH 值小於四點六者)。
5. 發酵食品 (因微生物於發酵過程產酸以致最終產品 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十者)。
6. 碳酸飲料。
7. 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

(二)前款第一、二、四、五目之產品，應依標示貯存及販售，且業者須留存經中央機關認證實驗室之相關檢測報告備查；第三目之產品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：

(一)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低於攝氏七度冷藏狀態下進行。

(二)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，業者須留存經中央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. pH 值小於四點六。
4. 鹽濃度大於百分之三點五(僅適用於煙燻、發酵產品)。
5. 其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。