

**法規名稱：**(廢)乳業管理規則

**廢止日期：**民國 90 年 02 月 22 日

### **第 1 條**

為加強乳業管理，促進乳業發展，確保乳品品質與大眾健康，特訂定本規則。

### **第 2 條**

乳業之管理，除法律另有規定外，依本規則之規定，法律及本規則未規定者，適用其他法令之規定。

### **第 3 條**

本規則主管機關：在中央依業務性質，分別為工業、農業或衛生主管機關，在直轄市為直轄市政府，在縣（市）為縣（市）政府。但本規則另有規定者，從其規定。

### **第 4 條**

本規則所稱乳品如左：

#### **一、乳**

- （一）生乳：係指直接由乳牛、乳羊擠出之全乳汁未加殺菌或滅菌處理者而言。
- （二）鮮乳：係指生乳經殺菌或滅菌後，供應直接飲用之全乳汁而言。

#### **二、乳製品**

- （一）脫脂乳：係指生乳或鮮乳提出乳脂後而言。
- （二）全脂乳粉：係指由生乳或鮮乳經除去水分製成之粉末而言。
- （三）加糖乳粉：係指生乳或鮮乳加糖除除去水分製成之粉末而言。
- （四）脫脂乳粉：係指脫脂乳除去水分製成之粉末而言。
- （五）調製乳粉：係指以生乳、鮮乳或乳粉為主要原料添加必需之各種營養素，予以調和之粉末而言。
- （六）調味乳粉：係指以生乳或乳粉為主要原料，並以咖啡粉、巧克力粉、杏仁粉等及各種果實類之成分及香料等與蔗糖調合而成之粉末而言。
- （七）淡煉乳：係指生乳或鮮乳，經濃縮製成者而言。



- (八) 加糖全脂煉乳：係指全脂乳加糖濃縮者而言。
- (九) 加糖脫脂煉乳：係指脫脂乳加糖濃縮者而言。
- (十) 乳油：係指由生乳或鮮乳經分離提製消毒供食用之油脂而言。
- (十一) 乳酪：係指由生乳或鮮乳或乳油加工製成之半固狀者而言。
- (十二) 乾酪：係指由生乳或鮮乳或脫脂乳或添加乳油經醱酵而成之半固狀者而言。
- (十三) 調味乳：係指以容量百分之五十以上之生乳或鮮乳為主要原料，加添調味料等加工製成之調味乳汁而言。
- (十四) 醱酵乳：係指以生乳或鮮乳為原料，加乳酸菌或酵母菌經醱酵處理之乳汁而言。
- (十五) 還原乳：係指以百分之五十以上之生乳或鮮乳添以乳粉或淡煉乳加工成鮮乳狀態以直接供為飲用並符合鮮乳標準者而言。
- (十六) 其他乳製品。

## 第 5 條

乳品之規格及檢驗方法，均依國家標準之規定。無國家標準者，由中央國家標準主管機關會同有關機關訂定之。

## 第 6 條

乳牛、乳羊飼養業者，應遵守左列規定：

- 一、凡飼養滿一個月齡以上之乳牛、乳羊，應申請該管直轄市、縣（市）政府登記，並應隨時申報動態。
- 二、應有牛（羊）舍、擠乳室、運動場、糞尿處理設施及用水設備，但舍飼者免設擠乳室。
- 三、應接受農業、衛生主管機關防疫上所採措施。
- 四、所生產生乳，不得摻雜任何物質。

## 第 7 條

乳牛、乳羊有左列情形之一者，其擠出之乳，不得製造販賣或陳列：

- 一、患有牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、布氏桿菌病、炭疽、氣腫疽、口蹄疫、結核病、狂犬病、牛流行熱、牛痘、放線菌病、胃腸炎、乳房炎、敗血症、黃疸、尿毒症、膿毒症、中毒諸症、腐敗性子宮炎、副結核病、勾端螺旋體病及各種罹熱性疾病之任何一種者。
- 二、母牛（羊）分娩前後各七日以內者。

三、服用或注射足以影響乳質之藥物三日內者或乳汁呈現藥物陽性反應者。

四、經注射生物製劑呈顯著反應者。

前項第一款之各項疾病中，如經縣市主管機關指定應施行牛（羊）定期生體檢驗者，集乳站或乳品工廠應憑乳牛（羊）飼養者出示該檢驗主管機關核發之檢驗健康證明書，始得予以收乳。

## 第 8 條

患有結核病、癩病、性病、皮膚病、傳染病帶菌者、及手上有膿瘍傷口者，均不得從事飼養乳牛（羊）、擠取生乳，或在乳品工廠工作及配送乳品。

乳品業者對其從事前項工作人員，應每年實施健康檢查一次，並將健康證明書報由直轄市、縣（市）衛生主管機關核備，必要時得由該管衛生主管機關派員檢查之。

## 第 9 條

從事擠取生乳之人員，應穿著清潔工作衣帽。乳品工廠之員工於工作時，應穿著白色經消毒清潔之工作衣帽。

## 第 10 條

非領有乳品工廠登記證者，不得從事乳品加工製造及分裝加工；乳品工廠之建築、設備及安全衛生條件，應符合「食品工廠建築及設備之設置標準」及「食品衛生管理法」有關法令之規定。

## 第 11 條

乳品工廠之用水，以自來水為原則，凡與乳品直接接觸者，須符合飲用水水質標準。鍋爐用水，其硬度不得超過五十 P P M；乳具及容器洗滌用水，另需設自動加氯機，以利增強消毒。其水井之設置，依有關法令之規定。

## 第 12 條

乳品工廠應聘用乳品加工之技師，並應置衛生管理人員及品質管理人員；其設有牧場者應聘有獸醫師。

前項技師應具有畜牧技師、食品技師或化工技師資格。

衛生管理人員及品質管理人員之資歷應分別符合「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」及「食品工廠建築及設備之設置標準」有關規定。

### 第 13 條

生乳生產場所使用之器具與容器，應以能抗酸、鹼，易於清洗，並可承受加熱滅菌處理者為準，其與乳品直接接觸者，不得使用以純鉛、銅、鐵、錫，含鉛百分之二十以上之合金，含鉛百分之五以上之錫合金或含珐瑯（經試驗溶出砷或鉛者）等有害物質之金屬製成之製品。

乳品工廠所使用器具及容器應符合食品衛生管理法有關器具及容器使用規定。

前二項器具及容器，應保持清潔，並於使用後立即清洗及消毒。凡可拆卸者，須同時拆卸清洗及消毒。

### 第 14 條

供直接販賣用之鮮乳及乳製品，應用密閉之容器盛裝，其使用規格應符合食品衛生管理法之有關規定。

使用前項規定以外之容器者，須經直轄市或縣（市）衛生主管機關會同農業主管機關之認可。

### 第 15 條

（刪除）

### 第 16 條

瓶裝容器之瓶罩、瓶蓋，必經消毒滅菌，密封備用。並不得在瓶口使用任何粘著劑。

裝瓶或加蓋，限以機器操作之。

使用紙片瓶蓋者，應以特種紙漿一次壓縮製成之單層厚紙，能防水，其印刷油墨經浸水不致浮出，並不得含有害性物質者為準。

### 第 17 條

生乳不得供為直接飲用及零售。

### 第 18 條

不合於國家標準或經檢驗不合格之生乳，不得製造鮮乳。

前項之生乳或因故變質之鮮乳如不妨害衛生者，得充作乳製品之原料。

### 第 19 條

還原乳應經直轄市或縣（市）農業主管機關轉請中央農業主管機關核准後，始得製造販賣。

前項乳製品，應冠以「還原乳」名稱，並標明使用原料及重量。

### 第 20 條

鮮乳之殺菌及滅菌方法，時間規定如左：

- 一、低溫殺菌法：攝氏六十三度至六十五度，經過三十分鐘之保溫加熱後，冷卻至攝氏十度以下。
- 二、速溫殺菌法：攝氏七十一度至八十一度，經十五至三十秒鐘之加熱後，冷卻至攝氏十度以下。
- 三、高溫殺菌法：經裝瓶封蓋後，攝氏九十五度至一百度，經十五至二十分鐘加熱後，冷卻至攝氏十度以下。
- 四、超高溫滅菌法：經預熱，再以攝氏一百三十度至一百四十五度經過二至五秒鐘加熱後，冷卻至室溫以下。
- 五、瓶裝超高溫滅菌法：經預熱、均質、加熱至攝氏一百三十度至一百四十五度經二至五秒鐘，冷卻至攝氏七十度後，密封裝瓶（罐），再加溫至攝氏一百一十五度至一百二十度，經十五分鐘後，冷卻至室溫。
- 六、其他與以上各款具有同等以上效果而經中央農業主管機關會同衛生主管機關認可之加熱殺菌或滅菌方法。

### 第 21 條

前條所列之殺菌及滅菌方法處理乳品等，其加熱殺菌滅菌器須附設自動溫度紀錄器。

前項溫度紀錄器之紀錄表，應保存至該項產品保存期限期滿後一個月以上。

### 第 22 條

乳品工廠對所生產之乳品應保存其品質與衛生檢驗紀錄至保存期限滿後一

個月以上。

### 第 23 條

各種乳品應標示左列事項：

- 一、鮮乳：應標明所具等級，殺菌處理方法、製造日期、含量成分（乳脂及固形分與使用原料）工廠名稱、地址、工廠登記證字號及乳品容量、保存期限及保存條件。
- 二、脫脂乳：除不標明等級外，餘與鮮乳同。
- 三、乳製品（脫脂乳除外）：應標明製造日期、品名、商標、含量成分（乳脂及固形分或使用原料及其重量）、工廠名稱、地址及工廠登記證字號、保存期限及保存條件。

### 第 24 條

非以牛、羊乳為主要原料成品，不得以乳、奶、乳奶粉等字樣標示。但其成品名稱及主要原料已標示足與乳製品區別者，不在此限。

### 第 25 條

乳品經工廠加封後，販賣時不得改裝或有摻雜情事。

### 第 26 條

運送或盛裝鮮奶、脫脂奶、調味乳或醃酵乳，應使用專用盛裝用具，並保持清潔。運送時應保持其冷卻狀態。但用超高溫滅菌法處理之鮮乳、脫脂乳、調味乳及醃酵乳，得不受冷卻狀態之限制。

### 第 27 條

販賣乳品之處所，應保持清潔。

出售鮮乳、脫脂乳、調味乳、醃酵乳應備有保存乳品於攝氏七度以下之冷藏設備。但販賣超高溫滅菌法處理之鮮乳、脫脂乳、醃酵乳、調味乳，不在此限。

### 第 28 條

輸出入乳品商，應報請各該管直轄市或縣（市）政府核轉中央主管機關核

准登記證後，始得申請輸出入乳品。

由國外輸入乳品從事分裝、加工者，限由合格之乳品工廠為之。

## 第 29 條

應施檢驗之進口乳品，檢驗單位得依照經濟部公告之檢驗標準檢驗；其衛生要求，應符合中央衛生主管機關所定之衛生項目。報驗人應將檢驗合格證明文件副本，分送銷售地區之直轄市或縣（市）衛生主管機關備查。

## 第 30 條

從事乳品之加工、製造或分裝加工業務者，除依工廠設立登記規則辦理設立外，應於申請工廠開工登記時，檢同乳品工廠設立登記審查申請表，及有關資料，向工廠所在地之縣（市）政府申請並核轉經濟部或向直轄市政府建設局申請，由經濟部或直轄市政府建設局會同農業及衛生主管機關審查合格，辦理工廠登記後，始得為之。

前項申請表應記載左列事項：

- 一、工廠名稱、性質及資本額。
- 二、負責人姓名。
- 三、工廠地點（附平面圖）及工廠設備配置圖（附說明）。
- 四、加工製造乳品名稱或分裝產品名稱及消□處理方法（附詳細過程說明書）。
- 五、五年內生產計畫及原料來源（契約牧場名稱、乳牛或乳羊頭數及產乳量）。但僅從事乳粉分裝加工者不在此限。
- 六、工廠用水之水源種類、出水量與水質檢驗報告。
- 七、工廠設立核准字號。

前項第四、五款登記事項如有變更時，應隨時向直轄市或縣（市）農業主管機關報備。

中央農業主管機關對申請設立乳品工廠之乳源，應會同有關機關作統籌協調分配。遇有乳源不足時，經乳品工廠之申請並得核准其使用乳製品為製造調味乳或發酵乳之原料。

## 第 31 條

（刪除）



### 第 32 條

乳品工廠應每三個月將收購契約牧場原料、製造、加工、分裝、銷售及庫存之乳品種類與數量，報請直轄市或縣（市）農業主管機關核轉中央農業主管機關備查。

### 第 33 條

生乳由直轄市及縣（市）農業主管機關監督並予抽驗，每個酪農戶每月最少抽驗一次，直轄市或縣（市）農業主管機關並應將抽驗結果報請中央主管機關備查。

廠農間生乳檢驗成績不符時，所生之糾紛由乳品工廠所在地農業主管機關負責仲裁。

生乳以外乳品之衛生檢驗除依乳品食品工廠產品衛生檢驗辦法之規定辦理外，直轄市或縣（市）衛生主管機關得隨時抽驗。

直轄市或縣（市）農業、建設、衛生主管機關對乳品工廠之設施及產品得隨時抽檢，每年至少一次，結果分送中央各主管機關備查。

### 第 34 條

左列各款之鮮乳，不得販賣或意圖販賣而運輸、陳列或貯藏

- 一、已腐敗或變性或具有異常氣味者。
- 二、粘稠或變色或帶苦味者。
- 三、保久鮮牛乳，其乳汁凝結呈粒狀沉澱者。
- 四、與他物混合者。
- 五、不合第五條規定之標準者。
- 六、有第七條第一項、第八條第一項或第二十五條情形之一者。
- 七、不合第十六條、第二十三條及第二十七條之規定者。
- 八、未經政府許可者。

前項第五款之鮮乳，得適用本規則第十八條第二項之規定。

### 第 35 條

左列各款之乳製品，不得販賣或意圖販賣而運輸、陳列或貯藏。

- 一、已腐敗或變性或具有異常氣味者。
- 二、使用已腐敗或變性之原料者。
- 三、摻用規定外食品添加物或其他物質者。
- 四、不合第五條規定之標準者。





五、使用容器，違反第十三條及第十四條之規定者。

六、不合第二十三條及第二十七條規定者。

七、違反第二十五條之規定者。

八、未經政府許可者。

### 第 36 條

違反本規則之規定者，由該管主管機關視情節輕重，依行政執行法、食品衛生管理法或其他法令處分。

### 第 37 條

本規則自發布日施行。