

法規名稱：飼料油脂工廠設廠標準

發布日期：民國 104 年 05 月 25 日

第 1 條

本標準依飼料管理法第九條第二項規定訂定之。

第 2 條

本標準所稱飼料油脂，指經中央主管機關依飼料管理法第三條第二項公告為飼料詳細品目之植物油脂及動物油脂。

第 3 條

飼料油脂工廠內應置符合下列資格之一之專任專業人員一人以上：

- 一、專科學校以上畜牧、獸醫、農化、水產製造、食品科學等相關系（科）畢業。
- 二、職業學校農化、化工、化學、畜牧獸醫、水產製造、食品科學等相關科畢業且從事相關工作二年以上。

第 4 條

飼料油脂工廠之廠房建築及廠區環境應符合下列規定：

- 一、廠房應為磚造、鋼架或鋼筋水泥之建築。
- 二、廠區地面應乾燥無積水之虞，採用水泥或其他不透水材料，周圍與外界應有隔離設施。
- 三、原料及成品儲放槽或倉庫，應有適當之隔間區分，儲存能量應配合生產及安全存量之需要。
- 四、連接廠內及廠外交通之主要道路應鋪設柏油或水泥路面。
- 五、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 六、實施有效之防蟲、防鼠等病媒防治措施。

第 5 條

- 1 飼料油脂工廠應具備符合下列規定之基本設施：

- 一、溶劑提油廠應設置溶劑貯桶及其貯藏場所，並設有防爆裝置、滅火器、消防砂等消防設備。
- 二、各製造、儲存設備間須有適當聯結之密閉管道或容器，密閉管道或容器符合衛生安全之要求，以避免原料或半成品被污染。
- 三、儲油槽應為不銹鋼或鋼鐵材料製成。
- 四、油脂計量器。

- 2 前項設施不得使用多氯聯苯、含有多氯聯苯之化學物質或其他有毒之熱媒。

第 6 條

飼料油脂工廠應具備下列檢驗設施：

- 一、水分檢驗設備，包括烘箱（105 ～110 ℃）、乾燥器、精密天平。

二、酸價檢驗設備，包括滴定管、天平。

三、夾雜物檢驗設備，包括烘箱、乾燥器、天平、水浴槽。

第 7 條

飼料油脂工廠屬動物油脂工廠者，除化製場外，應設有冷凍或冷藏庫，其生產設備並應符合下列規定：

一、使用高溫蒸煮法之原油煉製廠，應具備下列生產設備：

- (一) 切(碎)肉機。
- (二) 高溫蒸煮設備。
- (三) 骨油分離設備。
- (四) 過濾設備。
- (五) 冷卻槽。

二、使用熱炸法之原油煉製廠，應具備下列生產設備：

- (一) 炸油鍋。
- (二) 油壓機。
- (三) 冷卻槽。

三、以蒸煮動物產品之食品加工廠產生之動物性廢渣溶液為原料之原油煉製廠，應具備下列生產設備：

- (一) 脫水機。
- (二) 乾燥設備。
- (三) 過濾設備。
- (四) 油水分離設備。

第 8 條

飼料油脂工廠屬大豆油之原油製煉廠者，其生產設備應符合下列規定：

一、使用溶劑萃取法者，應具備下列生產設備：

- (一) 篩別機。
- (二) 乾燥機。
- (三) 粉碎機。
- (四) 壓扁機。
- (五) 烘焙機。
- (六) 提油機(附 Miscella 蒸餾器、脫脂粕之脫溶劑器、溶劑蒸氣回收器)。

二、使用壓榨法者，應具備下列生產設備：

- (一) 蒸煮機。
- (二) 粉碎機。
- (三) 壓榨機。

第 9 條

本標準自中華民國一零四年七月一日施行。