

食品中微生物衛生標準 及檢驗方法

研究檢驗組

黃翠萍

食品中腸桿菌科檢驗方法之
檢驗業務推廣訓練
日期：107年9月19日



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

藥求安全，食在安心



議程

時間：107年09月19日(三)

地點：衛生福利部食品藥物管理署藥粧大樓二樓B201會議室
(臺北市南港區昆陽街161-2號)

課程時間	課程題目	講師/主持	地點
08:30~09:00	報到	台灣優良食品發展協會	藥粧大樓二樓 B201會議室
09:00~09:50	食品中微生物衛生標準 及檢驗方法	食品藥物管理署 黃翠萍 技正	
09:50~10:00	休息時間	台灣優良食品發展協會	
10:00~10:50	微生物領域測試之 實驗室品質管理	食品藥物管理署 黃翠萍 技正	
10:50~11:00	休息時間	台灣優良食品發展協會	
11:00~11:50	食品中腸桿菌科之檢驗方法	食品藥物管理署 葉民煉 技士	
11:50~12:10	綜合討論	食品藥物管理署	

課程時間	課程題目	講師/主持	地點
12:10~13:30	午餐	台灣優良食品發展協會	藥粧大樓二樓 B201會議室
13:30~14:00	教學影片及實習分組說明	食品藥物管理署	
14:00~14:40	分組實習	食品藥物管理署	昆陽大樓六樓 食品生物實驗室
	A組 檢液調製：檢體處理、系列稀釋	林詩菱	
	B組 分離培養	宋欣諭	
	C組 生化試驗、判定及計數	李林潔	
14:40~15:20	分組實習	食品藥物管理署	
	A組 生化試驗、判定及計數	李林潔	
	B組 檢液調製：檢體處理、系列稀釋	林詩菱	
	C組 分離培養	宋欣諭	
15:20~16:00	分組實習	食品藥物管理署	
	A組 分離培養	宋欣諭	
	B組 生化試驗、判定及計數	李林潔	
	C組 檢液調製：檢體處理、系列稀釋	林詩菱	
16:00~16:20	休息時間	台灣優良食品發展協會	藥粧大樓2樓 B201會議室
16:20~16:50	綜合討論	食品藥物管理署	
16:50~	賦歸		

3

大綱

- 食品中微生物衛生標準簡介
- 微生物公告方法之趨勢
- 微生物檢驗方法概述
- 微生物檢驗常用器具與材料
- 微生物領域測試之實驗室品質管理

4

食品中微生物衛生標準

公告資訊 機關介紹 業務專區 法規資訊 便民服務 出版品 政府資訊公開 個人化服務



The screenshot shows the FDA website's announcement page. The breadcrumb trail is: 首頁 > 公告資訊 > 預告法規沿革區. The main heading is '預告訂定「食品中微生物衛生標準草案」' with a red box around it, followed by '【發布日期：2018-06-11】'. Below this, it states the announcement date as 107年6月11日 and the announcement number as 衛授食字第1071300279號公告. It mentions that the draft, including the total explanation and individual item explanations, is attached for reference. A '檔案下載' (Download Files) section lists: 公告, 預告總說明, 預告逐條說明, and 指引草案. The left sidebar contains links for '公告資訊', '本署公告', '本署新聞', '本署徵才', '維護公告', '活動訊息', '預告法規沿革區' (highlighted), and '食藥關謠專區'.

5

食品中微生物衛生標準草案總說明

為加強食品中微生物之管理，並依據食品安全衛生管理法**第十七條**規定：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，**應符合衛生安全及品質之標準**；其標準由中央主管機關定之。」訂定「食品中微生物衛生標準草案」計四條，其要點如次：

- 一、本標準法源依據。（第一條）
- 二、本標準之訂定範圍。（第二條）
- 三、食品中之微生物及其毒素或代謝物限量規定。（第三條）
- 四、本標準施行日期。（第四條）

上開標準除**整合原有**各項食品衛生標準中有關**微生物之管理規定**外，並依據國際管理趨勢，重新**調整食品分類、監測項目及納入採樣計畫**之管理要求，以使相關分析更具科學及代表性。

6

食品中微生物衛生標準草案逐條說明條

條文	說明
第一條本標準依食品安全衛生管理法 第十七條 規定訂定之。	本標準之 法源依據 。
第二條本標準之訂定範圍，包括食品微生物及其毒素或代謝物， 不包括真菌及其毒素 。	本標準之 訂定範圍 。
第三條食品中之微生物及其毒素或代謝物限量， 應符合附表之規定 。	食品中之微生物及其毒素或代謝物限量規定。
第四條本標準自中華民國 一百零九年一月一日 施行。	本標準 施行日期 。

7

目前食品衛生標準含微生物限量之類別

NO	標準
1	乳品類衛生標準
2	罐頭食品類衛生標準
3	冰類衛生標準
4	嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準
5	冷凍食品類衛生標準
6	生食用食品類衛生標準
7	包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準
8	飲料類衛生標準

8

食品衛生標準現況

当前位置：首頁 > 政府資訊公開 > 法規資訊 > 食品、餐飲及營養類

次分類：

食品衛生標準

法規性質：

全部

區域檢索：

請輸入關鍵字

搜尋

序號	標題	發布日期
1	食品中污染物質及毒素衛生標準(另開視窗)	2018-05-08
2	農藥殘留容許量標準(另開視窗)	2018-01-16
3	食品原料阿拉伯樹膠規格標準(另開視窗)	2016-04-29
4	動物產品中農藥殘留容許量標準(另開視窗)	2016-03-18
5	加工助劑衛生標準	2016-02-17
6	食品中原子塵或放射能污染容許量標準(另開視窗)	2016-01-18
7	食用豬脂衛生標準(另開視窗)	2015-07-16
8	食品用洗潔劑衛生標準(另開視窗)	2015-04-27
9	嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準(另開視窗)	2014-07-15
10	藻類食品衛生標準(另開視窗)	2013-08-21

9

食品中污染物質及毒素衛生標準

法規性質：法規命令
法規類別：食品衛生標準

2018/05/08

- 第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準所稱之污染物質，係指食品於製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣中產生或污染者，或因環境之污染，非有意添加而存在於食品者，但不包括蟲體碎片、毛髮或其他外來異物。
- 本標準所稱之毒素，包括真菌毒素、海洋生物毒素及植物天然毒素。
- 本標準之訂定範圍，不包括農藥、動物用藥及加工助劑之殘留，亦不包括食品中之原子塵或放射能污染物質、多氯聯苯及戴奧辛之限量及食品中微生物之衛生標準所規範之微生物及其毒素。
- 第三條 食品中之重金屬限量，應符合附表一之規定。
- 第四條 食品中之真菌毒素限量，應符合附表二之規定。
- 第五條 食品中所含其他污染物質及毒素之限量，應符合附表三之規定。
- 第六條 本標準自中華民國一百零八年一月一日施行。

10

嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準

- 第一條 本標準依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十七條及第十五條第二項規定訂定之。
- 第二條 本標準適用於可替代人乳且符合十二個月以下嬰兒營養需求之粉狀或液狀嬰兒與較大嬰兒**配方食品**，以及含百分之二十五以上(以乾重計)穀類及豆類等成分之嬰兒**穀物類**輔助食品。
- 第三條 嬰兒食品應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。
- 第四條 **嬰兒食品之微生物限量**
- 第五條 嬰兒食品之**真菌毒素限量**
- 第六條 嬰兒食品之**重金屬限量**
- 第七條 嬰兒食品不得含有**農藥殘留**超過 0.01 ppm (檢驗之定量極限)，如農藥檢驗之定量極限大於或小於 0.01 ppm 時，則以定量極限為準。
- 違反前項規定者，依違反本法第十五條第一項第五款規定論處。**
- 第八條 除前條外，違反本標準者，**依違反本法第十七條規定論處。**
- 第九條 本標準自發布日施行。(發布日期：**2014/07/15**)

11

嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準

項目/單位	採樣計畫 ⁽¹⁾		限量 ⁽²⁾		備註
	n	c	m	M	
大腸桿菌群 (Coliform) MPN/g	5	2	⁽³⁾ <3	10	在 n 個樣品中，允許有 ≤c 個樣品其微生物檢驗值介於 m 和 M 之間，但不允許檢驗值 ≥M。
阪崎腸桿菌 (Enterobacter sakazakii, Cronobacter species)	10	0	陰性		僅規範粉狀嬰兒配方食品
沙門氏菌(Salmonella spp.)	10	0	陰性		
李斯特菌(Listeria monocytogenes)	10	0	陰性		
⁽¹⁾ n=同一批次產品應採的樣品件數 c=允許超過 m 值的最大樣品數 ⁽²⁾ m=可接受的微生物限量值 M=最大安全限量值 ⁽³⁾ m 值=「<3」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。					

12

乳品類衛生標準(102.08.20部授食字第1021350146號)

項目	性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食品添 加物	備 註
種類							
液態乳	一、不得有腐敗、變色或異常之臭味。	0.18% 以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得添 加	不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella spp.</i>)及金黃色葡萄球菌腸毒素(<i>staphylococcal enterotoxins</i>)。
全脂鮮乳	二、保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。		經保溫試驗(37°C, 七天)檢查合格,且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰 性			
低脂鮮乳							
脫脂鮮乳							
保久乳							
強化營養鮮乳			五萬以下	10 以下	陰 性	可添加營養添加劑及酪蛋白	

13

飲料類衛生標準 中華民國102年08月20日部授食字第1021350146號令修正

類別	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)	沙門氏菌
一、含有碳酸之飲料：包括汽水、可樂及其他添加碳酸之飲料。	10 ⁵ 以下；但有容器或包裝者應在 100 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
二、果蔬汁及果蔬汁飲料				
(一)未經稀釋及商業殺菌之鮮榨天然果蔬汁	—	10 ³ 以下	10 以下	陰性
(二)還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品	10 ⁵ 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
(三)發酵果蔬汁、發酵果蔬汁飲料	—	10 以下；但經加熱殺菌者應為陰性	陰 性	陰性
三、以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
四、添加乳酸或稀釋發酵乳調味之酸性飲料	—	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
備註：即時調製且為方便外帶所為之暫時性包裝，非用以延長產品儲存期限者，不以「有容器或包裝者」之類別判定。				

14

「食品微生物衛生標準」草案之分類

表	大類	食品品項說明
1	乳及乳製品類	整合現行乳品及罐頭乳品之品項(1.1-1.6)
2	嬰兒食品類	擴大適用12個月以下專供嬰兒食用之食品(2.1-2.5)
3	生鮮即食食品及生熟食混和即食食品類	整合現行生食及生熟食混和食品，新增即食未全熟蛋類產品(3.1-3.5)
4	包裝/盛裝飲用水及飲料類	整合水及飲料、罐頭飲料(4.1-4.8)
5	冷凍食品及冰類	重新分類定義冷凍食品並整合冰類標準(5.1-5.6)
6	其他即食食品類	上述類別以外之其他即時食品(6.1-6.4)

15

表 1. 乳及製品類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
1.1 鮮乳、調味乳及乳飲品	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	10 CFU/mL(g)	
1.2 乳粉、調製乳粉及供為食品加工原料之乳清粉	沙門氏菌 (Salmonella)	5	0	陰性	
1.3 發酵乳	單核球增多性李斯特菌 (Listeria monocytogenes)	5	0	陰性	
1.4 煉乳，除本表第1.6項所列之罐頭類產品外	金黃色葡萄球菌腸毒素 (Staphylococcal enterotoxins)	5	0	陰性	
1.5 乾酪(Cheese)、奶油(Butter)及乳脂(Cream)	¹ 大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>)	5	2	10 MPN/g(ml)	100 MPN/g(ml)
	沙門氏菌 (Salmonella)	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (Listeria monocytogenes)	5	0	陰性	
	金黃色葡萄球菌腸毒素 (Staphylococcal enterotoxins)	5	0	陰性	
1.6 罐頭食品 ² ：保久乳、保久調味乳、保久乳飲品及煉乳	-	5	0	經保溫試驗(37℃，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹大腸桿菌之檢驗項目，不適用乾酪(Cheeses)。

²符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。

16

表 2. 嬰兒食品類¹

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
2.1 嬰兒配方食品	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	10	0	10 CFU/g(ml)	
2.2 較大嬰兒配方輔助食品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	10	0	陰性	
2.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品	單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	10	0	陰性	
	² 阪崎腸桿菌(屬) (<i>Cronobacter</i> spp.; <i>Enterobacter sakazakii</i>)	10	0	陰性	
2.4 其他專供嬰兒食用之副食品 ³ , 符合 2.5項者除外	大腸桿菌群 (Coliform)	5	2	<3 MPN/g(ml)	10 MPN/g(ml)
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	陰性	
2.5 罐頭食品 ⁴ : 其他供直接食用之嬰兒罐頭食品, 如: 液態即食配方奶、肉泥、水果泥、蔬菜泥等	-	5	0	經保溫試驗(37°C, 10天) 檢查合格: 沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹ 本表所指之嬰兒食品, 係指販售專門提供 12 個月以下嬰兒食用之食品。
² 阪崎腸桿菌項目之檢驗, 僅適用於可提供 6 個月以下嬰兒食用之食品。
³ 其他可提供 12 個月以下嬰兒食用之食品, 包括穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。
⁴ 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。

17

表 3. 生鮮即食食品¹及生熟食混和即食食品類²

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
3.1 生鮮即食水產品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
3.2 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	100 MPN/g	
3.3 生鮮即食蔬果	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	10 MPN/g	
3.4 混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品	³ 大腸桿菌O157:H7 (<i>Escherichia coli</i> O157:H7)	5	0	陰性	
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
3.5 供即食之未全熟蛋及含有未全熟蛋之即食食品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	

¹ 即食食品是指直接提供消費者食用之食品, 不再經加熱或其他可有效消除或降低微生物含量之處理。
² 同時含有「生鮮即食水產品」、「生鮮即食蔬果」、「未全熟蛋」兩種以上之生熟食混和即食食品, 從嚴合併適用混和生食種類規範之微生物項目。
³ 大腸桿菌如「陰性 (<3 MPN/g)」, 得不用加驗大腸桿菌 O157:H7。

18

表 4. 包裝 / 盛裝飲用水及飲料類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群 (Coliform)	5	0	陰性	
	糞便性鏈球菌 (Fecal Streptococci)	5	0	陰性	
	綠膿桿菌 (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	5	0	陰性	
4.2 含碳酸之飲料(如：汽水、可樂及其他添加碳酸之含糖飲料)	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	陰性	
4.3 還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜) ¹ 及其他類似製品，符合4.7及4.8項者除外	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	陰性	
4.4 以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料)，符合4.7及4.8項者除外					
4.5 未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁、添加少於50 %乳品且未經商業殺菌之含乳鮮榨果蔬汁	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	10 MPN/mL	
	² 大腸桿菌O157:H7 (<i>Escherichia coli</i> O157:H7)	5	0	陰性	
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	(<i>Salmonella</i>)				
4.6 發酵果蔬汁(飲料)、添加乳酸調味之酸性飲料、添加發酵液(含活性益生菌)之飲料，符合4.7項者除外	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	陰性	
4.7 即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料。不適用本表第4.5項之產品	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	2	10 CFU/mL	100 CFU /mL
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
4.8 罐頭食品 ³ ：罐頭飲料	-	5	0	經保溫試驗(37℃，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨脹、變形或pH值改變等情形。	

¹濃糖果漿(含還原果汁或天然果汁 50%以上，並添加糖，總可溶性固形物在 50°Brix 以上，供稀釋後飲用者)不適用。

²大腸桿菌如為「陰性 (<3 MPN/g)」者，得不用加驗大腸桿菌 O157:H7。

³符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。

19

表 5. 冷凍食品 及冰 類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
5.1 食用冰塊	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	10 CFU/(g)(mL)	
5.2 冷凍即食食品 ¹ ，包括： -冰品，如：冰淇淋、義式冰淇淋、冰棒、刨冰、聖代、雪酪、冰沙等 -冷凍水果					
5.3 經充分加熱煮熟 ² 後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括： -冷凍熟蔬菜	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
5.4 冷凍非即食食品 -須再經充分加熱煮熟 ² 始得食用之冷凍食品 -非供生食之冷凍生鮮水產品	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	50 MPN/g	
5.5 供生食之冷凍生鮮水產品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	100 MPN/g	
5.6 經充分加熱煮熟 ² 後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	陰性	

¹即食食品是指直接提供消費者食用之食品，不再經加熱或其他可有效消除或降低微生物含量之處理。

²「充分加熱煮熟」係指產品加工之條件使產品中心溫度達 75℃ 以上且使產品可即供食者。

20

表 6. 其他即食食品類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
6.1 本標準表1-表5所列以外之其他經復水或沖調即可食用之食品	金黃色葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	5	1	100 CFU/g(mL)	1000 CFU /g(mL)
6.2 本標準表1-表5所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>) ¹ 單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	陰性	
6.3 本標準表1-表5所列以外之其他即食食品，以冷藏保存者，包括： -經復熱後即可食用之冷藏即食食品(如:18℃鮮食) -冷藏即食食品(如:冷藏甜點、醬料等)					
6.4 本標準表1-表5所列以外之其他罐頭食品 ²					
	-	5	0	經保溫試驗(37℃，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹ 糖、蜂蜜、糖果類(含可及巧克力)及食鹽無須檢測單核球增多性李斯特菌。
² 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。

21

各類食品之微生物管制項目(NEW)

大類	腸桿菌科	沙門氏桿菌	單核球增多性李斯特菌	大腸桿菌	大腸桿菌群	腸炎弧菌	其他
1.乳及乳製品	◎	◎	◎	◎			金黃色葡萄球菌腸毒素
2.嬰兒食品類	◎	◎	◎		◎		阪崎腸桿菌
3.生鮮即食食品及生熟食混和即食食品類		◎		◎		◎	大腸桿菌O157:H7
4.包裝 /盛裝飲用水及飲料類	◎	◎		◎	◎		1.糞便性鏈球菌 2.綠膿桿菌 3.大腸桿菌O157:H7
5.冷凍食品及冰類	◎	◎		◎		◎	
6. 其他即食食品類		◎	◎				金黃色葡萄球菌

※新增 腸桿菌科(*Enterobacteriaceae*)、腸炎弧菌(*V. parahaemolyticus*)、大腸桿菌O157:H7、金黃色葡萄球菌。

1. 罐頭食品：經保溫試驗(37℃，10天)檢查合格，沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。

2. 大腸桿菌如為陰性者，得不用加驗大腸桿菌O157:H7。

22

檢驗需求之最低取樣量(採樣計畫)

微生物名稱	單次檢驗之取樣量(g, mL)	採樣件數(n)	n件樣品個別二重複後之總(最低)取樣量(g, mL)
腸桿菌科	50	5	500
大腸桿菌	50	5	500
大腸桿菌群*	50	5	500
金黃色葡萄球菌/ 腸毒素	50	5	500
沙門氏桿菌	25	5(嬰兒食品10)	250 (500)
單核球增多性李 斯特菌	125	5(嬰兒食品10)	1250 (2500)
阪崎腸桿菌	333	5(嬰兒食品10)	3330 (6660)
腸炎弧菌	50	5	500
大腸桿菌O157:H7	25	5	250
糞便性鏈球菌	100	5	1000
綠膿桿菌	100	5	1000

23

檢驗需求之最低取樣量(採樣計畫)

備註：

1. 經過前處理後之樣品可共用者(如：腸桿菌科、大腸桿菌、大腸桿菌群等)，得彈性合併酌以減少總取樣量。需另外先進行增菌培養之檢驗項目，需獨立取樣及使用。
2. 部分微生物因樣品不同而有不同取樣需求者(如：單核球增多性李斯特菌)，可自行依檢驗方法之檢體取樣需求增減採樣量。

24