

生鮮截切蔬果從業人員 衛生操作參考手冊



委辦單位： 衛生福利部食品藥物管理署

承辦單位： 元培科技大學

中華民國103年5月

生鮮截切蔬果從業人員 衛生操作參考手冊

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

承辦單位：元 培 科 技 大 學

目 錄

署長序

前言

- | | |
|----|----------------------|
| 1 | 壹 截切蔬果的定義及特性 |
| 2 | 貳 生鮮截切蔬果業者作業環境良好衛生管理 |
| 6 | 參 生鮮截切蔬果業者製程管理與品質管制 |
| 11 | 肆 設置專任管理人員 |
| 12 | 伍 生鮮截切蔬果從業人員衛生管理 |
| 18 | 陸 結語 |
| 19 | 柒 參考資料 |
| 20 | 捌 附錄 |

署長序

許多研究證據指出，蔬果攝取不足是慢性疾病的重要成因，因此從世界衛生組織（World Health Organization, WHO）的全球策略到許多先進國家的國人健康飲食指引，均把「多吃蔬果」列為重要指標。新鮮的蔬果含有豐富的維生素、礦物質及膳食纖維，因此，衛生福利部與行政院農業委員會聯合推動「天天 5 蔬果」飲食方針，鼓勵民眾每天至少要吃 3 份蔬菜與 2 份水果，均衡飲食有益健康。惟現代人生活忙碌，對於飲食常以快速、方便為訴求，便利即食的生鮮截切蔬果產品應運而生，生鮮截切蔬果產品的產量及產值亦逐年增加。

蔬果等農產品及以其為主要原料之加工品，易因與空氣長期接觸及酵素作用而發生氧化褐變，或是從業人員衛生操作不當、違規使用食品添加物而影響產品品質與安全。為提升民眾食用生鮮截切蔬果產品之衛生安全，需要藉由稽查與管理才能有效控制其產品的衛生品質。本署持續監測市售生鮮截切蔬果產品是否違規使用食品添加物，不合格產品均下架回收並依法處辦違規業者；另為輔導生鮮截切蔬果業者強化自主衛生管理，編撰「生鮮截切蔬果從業人員衛生操作參考手冊」，內容包括作業環境良好衛生管理、製程管理與品質管制及從業人員衛生管理，提供業者參考運用，以建立從業人員自主衛生管理能力，落實食品良好衛生規範，提供民眾衛生安全與品質優良的生鮮截切蔬果產品。

署長葉明功

謹識

中華民國 103 年 5 月

前 言

依據歷次國人營養健康變遷調查結果顯示，各年齡層的民眾在蔬菜或水果方面都攝取不足，外食比例愈高蔬果攝取愈顯不足，而攝取不足的主要原因為供應不足。現今連鎖餐飲速食店及便利商店等具有地點便利、時間便利及消費便利等服務條件，供應小包裝的截切蔬菜、生菜沙拉、截切水果、組合式截切菜餚等，民眾選購後免清洗可直接食用或料理，可以增加攝取蔬果的機會。

生鮮截切蔬果是由產地製作新鮮優質蔬果原料，經採收、選別、清洗、截切、離心去水後組合包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）冷藏低溫儲運販售。主要的風險管控包括農藥與病蟲害的管制、原料儲藏保鮮、截切清洗技術、包裝方式與包材及配送販售的溫度管控，每個環節都攸關產品的衛生、安全及品質。

生鮮截切蔬果為台灣優良農產品（Certified Agricultural Standards, CAS）驗證項目之一，業者除了自主管理之外，建議可實施食品安全管制系統及自願性申請優良農產品驗證，經行政院農業委員會優良農產品驗證管理辦法驗證合格，可於產品包裝上使用優良農產品標章，提升整體產業競爭力，將衛生安全、環保、高品質的截切產品提供給消費大眾。

壹 截切蔬果的定義及特性

國際截切製造協會（International Fresh-cut Produce Association, IFPA）和產品市場協會（Produce Marketing Association, PMA）將生鮮截切蔬果產品定義為「任何水果或蔬菜或其組合，經過物理方式改變其原始型態且保持新鮮狀態之產品」。而消費者對於此類即食生鮮截切蔬果產品之定位，通常認為具有「方便性」及「營養性」。

生鮮截切蔬果係指各類蔬果，於採收、選別、清洗、截切、瀝乾去水（離心）後包裝，以提供進一步加工處理或直接食用之產品。但依產品特性，未截切之芽菜或僅去蒂、去皮之蔬果亦包括在內。目前生鮮截切蔬果產品型態有：家庭用小包裝、團體膳食業務包裝、冷凍截切蔬菜、生菜沙拉、冷藏截切水果及熟食用生菜沙拉等。

生鮮截切蔬果是將採收後之生鮮蔬果，經冰水、差壓或真空預冷處理，選別去除蟲害及不良物，全程使用 4°C 以下的冰水清洗蔬果，可以留住蔬菜的營養素及維持蔬菜新鮮的生命周期。再予冷藏暫存，讓蔬果保持在低溫空間，保有新鮮原味。蔬果在前處理及加工後，已經去蕪存菁，所提供之產品可提供國內團膳或餐盒工廠進一步加工，或是提供作為家庭用及零售截切蔬果產品之原料，省去蔬果前處理時間。直接進一步加工或製成精緻即食之生鮮截切蔬果產品，並能達到農業廢棄物留在產地再利用之環保概念。

貳 生鮮截切蔬果業者作業環境良好衛生管理

一、設備與器具之清洗衛生應符合下列規定

1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
2. 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
3. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

二、作業場所洗手設施應符合下列規定

1. 應於作業區之入口處單獨設置洗手設施，以利員工進入作業場所時洗手使用，員工應經洗手消毒後方可進入作業場所。
2. 洗手設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體清潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200 ppm 以上。洗手檯應使用非吸收性、不生鏽之材質構築。



3. 應於洗手檯上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。



三、凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。



四、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：



1. 病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。
2. 作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
3. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管，並有適當紀錄。
4. 使用於生鮮蔬果清洗之消毒劑，必須符合食品衛生法規可使用之範圍。
5. 使用於生鮮蔬果之消毒劑，其成分應是被公認安全（Generally Recognized as Safe, GRAS），使用後應以清水清洗，去除殘留之消毒劑。

五、廢棄物處理應符合下列規定：

- 1.廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物，孳生病媒。
- 2.廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除；放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。
- 3.反覆使用的容器，在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗，以防止病媒孳生。

六、洗手及清洗食材用水須符合行政院環境保護署訂定之飲用水水質標準。

參

生鮮截切蔬果業者製程管理與品質管制

一、原料

1. 使用之原材料，應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源，且應定期自行檢驗或送第三方實驗室檢驗。
2. 原材料進貨時應經驗收程序，驗收不合格者應明確標示，並適當處理以免遭誤用。
3. 原材料之暫存，需溫溼度管制者，應建立相關管制方法與基準，並作成紀錄。
4. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
5. 原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合相關法令之規定後，始可使用。

二、製程管理

1. 製造流程規劃，應符合安全衛生原則，避免生鮮蔬果遭受污染。並採取有效措施，以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。
2. 市售包裝之生鮮截切蔬果類產品應設置金屬檢出器，且應具有檢出細微金屬片或金屬針之功能（0.8 mm 鐵金屬及 1.0 mm 非鐵金屬以上）。
3. 製造過程中，需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並作成紀錄。
4. 應有清洗消毒機械設備，能有效進行生鮮截切蔬果清洗。各類生鮮蔬果進行清洗後，應有效去除表面殘留之水份，以防止水份過高造成品質之影響。
5. 非使用自來水者，應針對淨水或消毒之效果，指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。
6. 產品之包裝，應確保於正常貯運與銷售過程中，不致於使產品產生變質或遭受外界污染。

7. 不得回收之包裝材質，使用過者不得再使用；回收使用之容器，應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
8. 食品包裝容器供應商應提供或檢附包裝容器及其材質之衛生安全證明，如溶出試驗及重金屬含量等檢驗報告，須符合「食品器具容器包裝衛生標準」。

三、品質管制

1. 生鮮截切蔬果成品農藥殘留應符合「農藥殘留容許量標準」。
2. 每批成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。
3. 製程與品質管制，如有異常現象時，應建立矯正與防止再發生之措施，並作成紀錄。
4. 可立即供食之成品須符合「生食用食品類衛生標準」。
5. 每批成品銷售應有相關文件或紀錄。
6. 成品應留樣保存，保存至有效日期，必要時應做保存性試驗，其有效日期之訂定，應有合理之依據。

蔬菜類截切廠實際範例

1. 原料、驗收：去除紙箱及更換廠內用籃框，去除不符合規格者



2. 原料暫存：離牆離地



3. 截切：依據需求的大小，去除異物(依蔬菜種類不同也可先清洗再截切)



4. 第一道清洗：以 7°C 流水去除異物



5. 第二道清洗：以 7°C 流水去除異物



6. 瀝乾：人員目視有無異物殘留



7. 成品冷藏：溫度 0~7℃



8. 廠內籃框洗淨後歸位



9. 成品檢驗：依據產品是否直接食用或烹調後食用，進行產品指標微生物檢驗及農藥快篩檢驗。



肆 設置專任管理人員

一、設置衛生管理人員以及品質與衛生檢驗人員（可兼任），分別具下列資格：

1. 衛生管理人員：依照「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備，並經驗證機構衛生管理人員訓練結業，領有結業證書者。
2. 品質與衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中（職）以上學校畢業，並經驗證機構食品衛生檢驗訓練結業，領有結業證書者。

二、執行工作如下：

1. 針對建築與設施及衛生管理填報衛生管理紀錄。
2. 食品良好衛生規範之執行與監督。
3. 其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。
4. 建立品質稽查制度，定期查核，確認作業依管制條件進行，確保產品品質。

三、指派之專任管理人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員姓名。

伍 生鮮截切蔬果從業人員衛生管理

一、從業人員教育訓練

1. 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。
2. 在職從業人員，應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。

____年、員工教育訓練紀錄表		
時間：年/月/日	姓名	教育訓練名稱

3. 從業人員每年應接受相關訓練課程，訓練後應填寫員工教育訓練時數紀錄表並檢附講習相關證明。



4. 可至衛生福利部食品藥物管理署相關網站查詢講習類別及地點。



二、從業人員健康管理

1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後使得聘僱，僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。

從業人員健康檢查紀錄表

服務單位：			姓名：		照片黏貼處 (一寸半身照片)		
檢查日期：			性別：				
身分證字號：			生日：				
檢 查 項 目		結 果		檢 查 項 目		結 果	
既往病歷				身高			
家族史病歷				體重			
作業經歷				聽力檢查			
自覺症狀				血壓			
各項 物理 檢查	呼吸系統				尿 液 檢 查	尿糖	
	血液循環系統					尿蛋白	
	泌尿系統					尿潛血	
	消化系統				血色素		
	神經系統				白血球數		
皮膚				三酸甘油脂			
視力	矯正	左眼			Widal test (傷寒) 含血液及大便檢驗		
		右眼					
色盲				肝功能 (SGPT)			
傳染性眼疾				A 型肝炎 IGM			
胸部 X 光攝影				B 型肝炎		表面抗原	
						表面抗體	
血清肌胺酸酐				VDRL (梅毒血清檢查)			
膽固醇				備註			
醫師總評及建議：				檢查醫療機構用章：			
醫師簽章：				(未蓋關防者無效)			

2. 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

三、從業人員衛生習慣

1. 作業場所內之從業人員，工作時，應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸的從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。



2. 從業人員工作後必須換回工作前的衣服，禁止穿著工作服到非作業區，工作服應定期清洗及消毒，以防止交叉污染。



3. 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入作業場所前、如廁後或手部受污染時，依步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。



4. 從業人員工作中，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。



5. 從業人員若以雙手直接調理即食生鮮蔬果，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
6. 從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。



陸 結語

隨著科技的進步及工商業蓬勃發展，現代人生活步調加快、工作壓力大、缺乏運動、外食比例提高及蔬果攝取不足，使得心血管疾病的年齡層有年輕化趨勢。衛生福利部與行政院農業委員會聯合推動「天天 5 蔬果」飲食方針，鼓勵民眾每天至少要吃 3 份蔬菜與 2 份水果，再加上民眾健康意識抬頭，了解如何預防疾病的發生更加重要，因此蔬果的消費量占生活消費支出的比例逐年增加。從各便利超商所供應的截切蔬果產品種類及數量不斷增加的情形，可了解到民眾對方便、即食的截切蔬果產品的需求與日俱增。另外，已選別、清洗及截切之蔬果亦可提供國內團膳或餐盒工廠及家庭使用，省去蔬果前處理時間。

為提供生產截切蔬果業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度均能符合食品之良好衛生規範準則，本手冊對作業環境良好衛生管理、製程管理與品質管制、聘任專業專任的管理人員進行衛生管理工作及從業人員衛生管理標準進行說明，並檢附相關規範供業者參考。

便利的截切蔬果產品已是民眾食用蔬果時的選擇之一，生鮮截切蔬果業者應提升從業人員素質，做好原料檢驗、製程品質、包裝管理、物流管理、銷售管理及履歷管理，以提供民眾安全、方便及新鮮的截切蔬果產品。

柒 參考資料

1. 財團法人台灣優良農產品發展協會網站。<http://www.cas.org.tw/>。
2. 衛生福利部食品藥物管理署。食品安全衛生管理法。103 年。
3. 行政院農業委員會。優良農產品驗證管理辦法。102 年。
4. 行政院衛生署。食品良好衛生規範。89 年 9 月 7 日衛署食字第 0890014164 號公告。
5. 行政院衛生署食品藥物管理局。即食鮮食食品標示作業指引。102 年 7 月 16 日。
6. 衛生福利部。食品製造工廠衛生管理人員設置辦法。102 年 8 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正。
7. 行政院衛生署。食品安全管制系統。97 年 5 月 8 日衛署食字號 0970402552 號令。
8. 衛生福利部食品藥物管理署。中華民國廚師證書資訊管理系統。
<https://chef.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>。
9. 行政院衛生署食品藥物管理局。即食、熟食、飲料及冰品自主衛生管理之管控手冊。101 年。
10. 行政院環境保護署。飲用水水質標準。103 年 01 月 09 日。環署毒字第 1030001229 號令修正。
11. National Restaurant Association Educational Foundation。ServSafe 食品安全基要課程。第五版。2008。
12. 美國華盛頓州衛生部。華盛頓州食物及飲料從業人員手冊。2013。

附錄一

食品製造工廠衛生管理人員設置辦法

中華民國 90 年 08 月 20 日衛署食字第 0900055426 號函公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本辦法依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第十一條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法所稱食品製造工廠，係指具有食品工廠登記證之食品製造業者。

第三條 食品製造工廠應設置專任衛生管理人員（以下簡稱衛生管理人員）。

前項衛生管理人員應於工廠實際執行本法第八條第一項所定食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作。

第四條 具下列資格之一者，得任衛生管理人員：

一、公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。

二、應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。

三、應第一款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作三年以上，持有證明者。

第五條 中央廚房食品工廠或餐盒食品工廠設置之衛生管理人員，得由領有中餐烹調乙級技術士證接受衛生講習一百二十小時以上，持有經中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件者擔任。

- 第六條 中央主管機關依本法第十一條第一項公告指定之食品業者，其設置之衛生管理人員應符合下條件之一，並持有經中主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件：
- 一、經食品安全管制系統訓練六十小時以上。
 - 二、領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練三十小時以上。
- 第七條 食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣（市）衛生主管機關核備，異動時亦同：
- 一、申報書一份及資料卡一式三份。
 - 二、衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本一份。
 - 三、工廠登記證影本一份。
- 第八條 衛生管理人員執行工作如下：
- 一、食品良好衛生規範之執行與監督。
 - 二、食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。
 - 三、其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。
- 第九條 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。
- 第十條 本辦法自發布日施行。

附錄二

截切蔬菜業者自主衛生管理查核表

查核日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

自主衛生管理檢查項目		檢查結果							備註
		日	一	二	三	四	五	六	
一. 原料	1. 原料來源證明（出廠證明）、進貨紀錄。								
	2. 放置適當保存場所、離牆離地 5 公分以上。								
	3. 適當貯存溫度：冷藏 7℃ 以下、冷凍-18℃ 以下。								
二. 營業場所及設施	1. 營業場所環境保持清潔、天花板不積塵、地板不積水、沒有病媒（蚊、蠅）、不得飼養寵物。								
	2. 光線充足、一百米燭光以上。								
	3. 通風良好無異味、排油煙機無油垢、空調及風扇無灰塵及生鏽。								
	4. 垃圾桶及廚餘桶加蓋並放在適當位置。								
	5. 充足洗手設施、附清潔劑、擦手紙或乾手器。								
	6. 工作台乾淨易清洗、使用前先清洗及消毒。								
三. 貯存	7. 器具、刀具、砧板及抹布：有定時正確依照清洗→沖洗→消毒之流程作業，有適當貯存處、避免交叉污染使用。								
	1. 控制溫濕度、冷藏 7℃ 以下、冷凍-18℃ 以下、乾料貯存於相對濕度 70%以下。								
	2. 食材及成品依序先進先出。								
	3. 所有食材及成品分別貯存、以有蓋容器防止交叉污染。								
四. 食物製備	4. 使用前確認在有效期限內。								
	1. 原料仍在安全使用期限、外觀正常、保存溫度正常。								
	2. 有防止交叉污染之管理、生熟食有專屬器具、分開處理。								
	3. 標準製備條件食品加熱中心溫度需達 75℃，2 分鐘。								
五. 人員衛生	4. 製備器具定期清洗及消毒。								
	1. 作業前要洗手、更換工作服帽、調理包裝食物時戴口罩及手套。								
	2. 不佩戴手飾。								
	3. 沒有不良衛生習慣。								
	4. 不在工作區飲食。								
	5. 生病時勿從事料理、包裝、配膳工作。								
6. 定期依照餐飲作業人員規定項目做健康檢查。									
填寫說明：									
1. 自主檢查時，達到項目要求標準時，請在檢查結果欄中標示「√」；未達到要求時，請標示「×」；內容不適用時，請標示「—」。									
自主檢查人員：					單位主管：				

附錄三

各類食品微生物限量標準節錄

項目 類別		限 量		
		生菌數 (CFU/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)
不需再調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）即可供食用之一般食品		—	10^3 以下	陰性
生食用水果類		—	10^3 以下	10 以下
生食用蔬菜類		—	10^3 以下	10 以下
生熟食混合即食食品		—	10^3 以下	陰性
冰類	食用冰塊	（融解水） 100 以下	（融解水） 陰性	-

資料來源：

一般食品衛生標準、生食用食品類衛生標準、生熟食混合即食食品類衛生標準及冰類衛生標準：中華民國 102 年 8 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正。

附錄四

即食鮮食食品標示作業指引

102.7.16

一、前言

因消費型態改變，民眾逐漸趨向於便利商店或超級市場等購買方便之即食鮮食食品食用，如屬有容器或包裝之食品者，應依食品衛生管理法第 22 條規定及同法施行細則等相關規定完整標示；如屬散裝食品者，應依食品衛生管理法第 25 條規定，標示品名、原產地。

為提供消費者更充足之資訊，維護消費者權益，鼓勵相關業者於即食鮮食「散裝」食品包裝上揭示更多產品資訊，以利消費者作為選購食品之參考。

二、「即食鮮食食品」適用範圍

係以 0~18℃ 冷藏之保存方式，可供直接食用或加（復）熱後（非以高溫殺菌為目的之加熱方式）供直接食用之生鮮、調理食品。但現場烘焙（烤）食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果、蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。

三、「散裝」之即食鮮食食品標示指引

為提供消費者更充足之資訊，於產品包裝上確實無誤揭示下列資訊，其標示方式併請參考食品衛生管理法及相關規定：

- (一) 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。
- (二) 淨重、容量或數量。
- (三) 食品添加物名稱；其名稱應使用中央主管機關所定之品名，如為二種以上混合添加物時，應分別標明。
- (四) 負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- (五) 有效日期。

- (六) 其他自願性標示：如保存方法或保存條件、需調理後供食者，其調理方法、營養標示等。

備註：「散裝」之即食鮮食食品係指符合下列三項之一且為本指引說明二適用範圍之食品：

1. 無包裝。
2. 不具啟封辨識性之簡易臨時性包裝（包裝目的是方便顧客拿取，非以擴大銷售範圍及延長保存期限）。
3. 具啟封辨識性但非密封而不具延長保存期限之包裝。

附錄五

蔬果植物類重金屬限量標準

中華民國 100 年 05 月 30 日署授食字第 1001301183 號令訂定發布

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令訂定修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 本標準有關蔬菜、水果及其他香辛料、草本植物類之分類名稱，請參考附表。

第三條 蔬果植物類可食部分重金屬含量應符合以下限量：（均以鮮/濕重計）

類 別 \ 項 目	鎘	鉛
小葉菜類	0.2 ppm 以下	0.3 ppm 以下
(半)結球及花菜類等蔬菜	0.05 ppm 以下	0.3 ppm 以下
根莖菜類(不含鱗莖類)	0.1 ppm 以下	0.3 ppm 以下
鱗莖類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
瓜菜及果菜類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
豆類及豆菜類	0.2 ppm 以下	0.2 ppm 以下
莓(漿)果及其他小型果實類	0.05 ppm 以下	0.2 ppm 以下
柑桔類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
梨果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
核果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
瓜果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
其他(亞)熱帶水果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
香辛植物及其他草本植物類	0.2 ppm 以下	0.3 ppm 以下

第四條 本標準自中華民國一百年六月一日施行。

本標準修正條文自發布日施行

附表 蔬果分類參考表

類別	作物名稱
小葉菜類	小白菜、菠菜、芥菜、萵苣、蕪菁、莧菜、甜菜葉、羽衣甘藍、茴香、芥藍、青梗白菜(青江菜)、油菜、紅鳳菜、白鳳菜、葉用甘薯、芋葉柄、皇宮菜(落葵)、川七、紫蘇、茼蒿、韭菜、恭菜、山蘇、過溝蕨菜(過貓)、甘藍芽、芹菜、梨瓜(佛手瓜)嫩梢、葉用豌豆、豌豆苗、葉用蘿蔔、葉用枸杞、青蔥、青蒜、蒜苗等
(半)結球及花菜類等蔬菜	甘藍、抱子甘藍、結球萵苣、半結球萵苣、結球白菜、結球芥菜、花椰菜、青花菜、金針菜等
根莖菜類(不含鱗莖類)	蘿蔔、胡蘿蔔、山葵、木薯、山藥、甘藷、菊芋(雪蓮)、蘆筍、竹筍、朝鮮薊、球莖甘藍(結頭菜)、茭白筍、芋、牛蒡、馬鈴薯、豆薯、嫩莖萵苣、蓮藕、荸薺、茭筍、燕薺、薑、甜菜根等
鱗莖類	蔥、大蒜、分蔥(紅蔥頭)、洋蔥、百合(鱗莖部位)等
瓜菜及果菜類	苦瓜、胡瓜(黃瓜)、絲瓜、南瓜、冬瓜、梨瓜(佛手瓜)、扁蒲、越瓜、蛇瓜、菱角、茄子、甜椒、番茄、黃秋葵、玉米等
豆類及豆菜類	綠豆、大豆(黃豆、黑豆)、蠶豆、紅豆、花生、豌豆、毛豆、豇豆、鵲豆(扁豆)、菜豆(四季豆、敏豆)、萊豆(皇帝豆)、刀豆(關刀豆)、豆芽、苜蓿芽等
莓(漿)果及其他小型果實類	藍莓、山桑子(越橘)、黑莓、醋栗、葡萄、桑椹、樹莓(覆盆子)、草莓、蔓越莓、山楂、枸杞等
柑桔類	檸檬、萊姆、檳柑、桶柑、茂谷柑、柳橙、柚類、葡萄柚、金桔等
梨果類	蘋果、枇杷、梨等
核果類	櫻桃、李、桃、梅、楊梅、橄欖、紅棗、印度棗等
瓜果類	西瓜、甜瓜(哈密瓜、香瓜、洋香瓜)等
其他(亞)熱帶水果類	香蕉、鳳梨、楊桃、荔枝、榴槤、波羅蜜、紅毛丹、柿、龍眼、木瓜、奇異果、石榴、百香果、番石榴、無花果、山竹、芒果、甘蔗、紅龍果、可可椰子、酪梨、釋迦、鳳梨釋迦、蓮霧、人心果、栗(板栗)等
香辛植物及其他草本植物類	羅勒、九層塔、月桂、鼠尾草、蒔蘿、小茴香、薰衣草、薄荷、迷迭香、百里香、豆蔻、小豆蔻、丁香、香菜(芫荽)、肉桂、胡椒、薑黃、辣椒、紫蘇、羅望子、貓薄荷、金盞草、苦艾、杜松子、奧利岡、香草、巴西利、香茅、番紅花、匈牙利紅椒等

附錄六

生鮮截切蔬果類之品質規格及包裝標示參考

一、品質規格

項 目	規 格
品溫	冷藏者應保存於凍結點以上到 7℃以下，冷凍者應保存於-18℃以下。
官能品質	1. 狀態： 1.1. 無不良氣味，如泥味、腐敗味、消毒劑味等。 1.2. 色澤良好，無腐敗或病蟲害。 1.3. 外觀型態良好：截切規格應力求一致。 2. 成熟度：成熟度應適當，組織良好。
異物	不得有夾雜物
包裝	1. 應有妥善包裝，且包裝上應有標示，並不得重複使用。 2. 打洞之外包裝塑膠材質，須能維護產品符合衛生標準，業務包裝時內包裝之封口應使用貼標或封條方式確保產品品質，供即食產品者必須能保持包裝完整與密封性。 3. 包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合「食品器具容器包裝衛生標準」。

二、包裝標示

項 目	規 格
標示項目	應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式（業務包裝）標示於內包裝上明顯處，如有外箱包裝則第(1)、(3)、(4)、(5)等項亦須標示於外箱上。 (1) 品名：生鮮○○○ (2) 內容物淨重或數量 (3) 包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話 (4) 有效日期 (5) 保存條件 (6) 消費者服務電話
標示方法及範例（以列表式為佳）	(1) 品名：生鮮茼蒿 (2) 內容物淨重或數量：3 公斤 (3) 合作農場或生產合作社的名稱、地址及電話 (4) 有效日期應依習慣能辨明之方式標明年月日 1) 民國 100 年 2 月 4 日 2) 100.2.4 3) 2011.2.4. (5) 保存條件：需標明『冷藏於 0~7℃之間』或『冷凍於 -18℃以下』 (6) 消費者服務專線：○○○○○○○○
標示注意事項	(1) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (2) 禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字。

附錄七

生鮮截切蔬果類建議檢驗項目

項目		方法	標準	備註
微生物	大腸桿菌群 (MPN/g)	依據部授食字第 1021950329 號食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌群之檢驗	10^3 以下	1. 使用前需經加熱調理者除外 2. 每年至少抽驗 1 次以上
	大腸桿菌 (MPN/g)	依據部授食字第 1021951163 號食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌之檢驗	10 以下	1. 使用前需經加熱調理者除外(不含冷凍蔬菜類) 2. 每年至少抽驗 1 次以上
	金黃色葡萄球菌	依據部授食字第 1021950329 號食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗	陰性	每年至少抽驗 1 次以上
	沙門氏桿菌	依據部授食字第 1021951187 號食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗	陰性	每年至少抽驗 1 次以上
農藥	農藥殘留	1. 依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中殘留農藥檢驗方法－多重殘留分析方法(三) 2. 依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中殘留農藥檢驗方法－多重殘留分析方法(四)	符合農藥殘留容許量標準	適用於蔬果原料或成品農藥殘留確認，每年至少抽驗 2 次以上

註 1：檢驗方法如有修正時以新公告者為準。

註 2：其他農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

生鮮截切蔬果從業人員衛生操作參考手冊

出 版 機 關 衛生福利部食品藥物管理署
地 址 台北市南港區昆陽街 161-2 號
電 話 (02)2787-8000
網 址 <http://www.fda.gov.tw>
發 行 人 葉明功
審 核 鄭維智、戚祖沅
編 製 小 組 林仲聖、龔莉婷、蔡永祥、李憶甄
出 版 年 月 2014 年 5 月
版 次 初版
設 計 單 位 元培科技大學
著 作 財 產 人 衛生福利部食品藥物管理署

GPN: 3810301029

ISBN: 978-986-04-1461-5 (平裝)

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署



出版機關 衛生福利部食品藥物管理署
地 址 台北市南港區昆陽街161-2號
電 話 (02) 2787-8000
網 址 <http://www.fda.gov.tw>