# 食品中微生物衛生標準草案

| 條　文 | 說　明 |
| --- | --- |
| 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　食品有本法第十五條第一項第四款及本法施行細則第六條規定情事者，依違反本法第十五條第一項規定辦理。 | 本標準與本法第十五條第一項規定之適用關係。 |
| 第五條　本標準自中華民國一百十年七月一日施行。 | 本標準施行日期。 |

# 附　表

**1. 乳及乳製品類**

| 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 | 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 | 5 | 0 | 陰性 | |
| 1.3 發酵乳 | 單核球增多性李斯特菌 | 5 | 0 | 陰性 | |
| 1.4 本表第1.6項所列罐頭食品以外之煉乳 | 金黃色葡萄球菌腸毒素 | 5 | 0 | 陰性 | |
| 1.5 乾酪(Cheese)、奶油(Butter)及乳脂(Cream) | 大腸桿菌[1] | 5 | 2 | 10 MPN/g (mL) | 100 MPN/g (mL) |
| | 沙門氏菌 | 5 | 0 | 陰性 | |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 5 | 0 | 陰性 | |
| | 金黃色葡萄球菌腸毒素 | 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。 | |

**2. 嬰兒食品類**[3]

| 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 | 10 | 0 | 10 CFU/g (mL) | |
| 2.2 較大嬰兒配方輔助食品 | 沙門氏菌 | 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 | 10 | 0 | 陰性 | |
| | 阪崎腸桿菌(屬)[4] | 10 | 0 | 陰性 | |
| 2.4 本表第2.5項所列罐頭食品以外之其他專供嬰兒 | 大腸桿菌群 | 5 | 2 | 陰性 | 10 MPN/g (mL) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 食用之副食品[5] | 沙門氏菌 | 5 | 0 | 陰性 |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 5 | 0 | 陰性 |
| 2.5 罐頭食品[2]：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℃，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。 |
| **3. 生鮮即食食品[6]及生熟食混和即食食品類[7]** | | | | |
| 食品品項 | 微生物及其毒素、代謝產物 | 限量 | | |
| 3.1 生鮮即食水產品<br>3.2 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品 | 沙門氏菌 | 陰性 | | |
| | 腸炎弧菌 | 100 MPN/g | | |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 陰性 | | |
| 3.3 生鮮即食蔬果<br>3.4 混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品 | 大腸桿菌 | 10 MPN/g | | |
| | 大腸桿菌O157:H7 [8] | 陰性 | | |
| | 沙門氏菌 | 陰性 | | |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 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 | 陰性 | | |
| **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 | 限量 | | |
| 4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水 | 大腸桿菌群 | 陰性 | | |
| | 糞便性鏈球菌 | 陰性 | | |
| | 綠膿桿菌 | 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 | 陰性 | | |
| 4.3 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他還原果蔬 | 腸桿菌科 | 陰性 | | |

| | | |
|---|---|---|
| 汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)[9]及其他類似製品<br>4.4 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他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) | | |
| 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 | 10 MPN/mL |
| | 大腸桿菌O157:H7 [8] | 陰性 |
| | 沙門氏菌 | 陰性 |
| 4.6 本表第4.7項所列種類以外之其他發酵果蔬汁(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 | 腸桿菌科 | 陰性 |
| 4.7 本表第4.5項所列種類以外之其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料 | 腸桿菌科 | 10 CFU /mL |
| | 沙門氏菌 | 陰性 |
| 4.8 罐頭食品[2]：罐頭飲料 | 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。 | |
| **5. 冷凍食品及冰類** | | |
| 食品品項 | 微生物及其毒素、代謝產物 | 限量 |
| 5.1 食用冰塊<br>5.2 冷凍即食食品[6]，包括:<br>-冰品，如:冰淇淋、義式冰淇淋、冰棒、刨冰、聖代、雪酪、冰沙等<br>-冷凍水果<br>5.3 本表第5.6項所列種類以 | 腸桿菌科 | 10 CFU/g (mL) |

| | | |
|---|---|---|
| 外之其他經充分加熱煮熟[10]後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括:<br>-冷凍熟蔬菜 | 沙門氏菌 | 陰性 |
| 5.4 冷凍非即食食品<br>-須再經充分加熱煮熟[10]始得食用之冷凍食品<br>-非供生食之冷凍生鮮水產品 | 大腸桿菌 | 50 MPN/g |
| 5.5 供生食之冷凍生鮮水產品 | 沙門氏菌 | 陰性 |
| | 腸炎弧菌 | 100 MPN/g |
| 5.6 經充分加熱煮熟[10]後再冷凍之水產品,僅需解凍或復熱即可食用者 | 沙門氏菌 | 陰性 |
| | 腸炎弧菌 | 陰性 |
| **6. 其他即食食品類** | | |
| 食品品項 | 微生物及其毒素、代謝產物 | 限量 |
| 6.1 本表第1類至第5類食品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 | 100 CFU/g (mL) |
| 6.2 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品,以常溫或熱藏保存者<br>6.3 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括：<br>-經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18℃鮮食)<br>-冷藏甜點、醬料等 | 沙門氏菌 | 陰性 |
| | 單核球增多性李斯特菌[11] | 100 CFU /g (mL) |

| | |
|---|---|
| 6.4 本表第1類至第5類食品所列以外之其他罐頭食品[2] | 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。 |

**7. 液蛋類**[12]

| 食品品項 | 微生物及其毒素、代謝產物 | 限量 |
|---|---|---|
| 7.1 殺菌液蛋(冷藏或冷凍) | 沙門氏菌 | 陰性 |
| 7.2 未殺菌液蛋(冷藏或冷凍) | 總生菌數 | $10^6$ CFU/g |

備註:

1. 本附表中有關「採樣計畫」及「限量」之代號意義表示如下:
   「n」:同一產品之採樣件數
   「c」:允許檢測結果≧「m」並≦「M」之樣品件數
   「m」:可接受的微生物限量
   「M」:最大安全限量
2. 檢驗結果之判定，在 n 個樣品中，允許有≦c 個樣品之微生物檢驗值介於 m 和 M 之間，但不得有任何一個樣品之檢驗值≧M。
3. 「m=M」之情況下，任何一個樣品之檢驗值均不得≧ m 或 M。

[1] 大腸桿菌之檢驗項目，不適用於乾酪(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。

[3] 本表所指之嬰兒食品，係指專門提供 12 個月以下嬰兒食用之食品。

[4] 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。

[5] 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。

[6] 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。

[7] 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。

[8] 大腸桿菌如「陰性」，得不用加驗大腸桿菌 O157:H7。

[9] 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。

[10]「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。

[11] 糖、蜂蜜、糖果類(含可可及巧克力)及食鹽無須檢測單核球增多性李斯特菌。

[12] 供為液蛋之原料蛋來源，應符合食品安全衛生管理法之規定，且符合以下條件之一:

(1)其蛋殼應完整無裂痕

(2)蛋殼受損但蛋殼膜仍完整，無外在污垢黏附，且內容物無洩漏。