

# 一般食品衛生標準

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 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。

第三條 販賣之食品，應具正常且合理可接受之性狀、風味及色澤，不得有因衛生不良、品質不佳或製程品管不當所導致之變色、異常氣味或風味、異常之凝結或沉澱、污染、肉眼可見霉斑、異物或蟲體、寄生蟲等情形。

第四條 食品中之重金屬、真菌毒素、其他污染物質及毒素，除另有規定外，應符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」之規定。

第五條 一般食品之微生物限量如下：

類別	每公克中大腸桿菌群 (Coliform)最確數 (MPN/g)	每公克中大腸桿菌 ( <i>E. coli</i> )最確數 (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 <sup>3</sup> 以下	陰性
需經調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品	—	—

第六條 食品用水之規定：

一、食用冰塊、飲料、包裝飲用水及盛裝飲用水之原料水，應符合環境主管機關所訂「飲用水水質標準」之規定。

二、包裝飲用水及盛裝飲用水之溴酸鹽含量應為 0.01 mg/L 以下。

第七條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量之規定：

一、茶及可可飲料，咖啡因含量不得超過 500 mg/L。

二、茶、咖啡及可可以外之飲料，咖啡因含量不得超過 320 mg/L。

第 八 條 嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品、特殊醫療用途嬰兒配方食品及嬰兒穀物類輔助食品等專供十二個月以下嬰兒食用之食品，不得含有農藥殘留超過 0.01 ppm，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。

違反本條規定者，另依違反本法第十五條第一項第五款規定論處。

第 九 條 本標準自發布日施行。

## 罐頭食品類微生物衛生標準

- 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 金屬罐裝之罐頭食品應經保溫試驗（37°C，十天）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。
- 第三條 殺菌袋裝之罐頭食品應經保溫試驗（37°C，十天）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。
- 第四條 玻璃瓶裝之罐頭食品應經保溫試驗（37°C，十天）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。
- 第五條 本標準自發布日施行。

## 冰類微生物衛生標準

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 冰類之微生物限量：

內容	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)
一、食用冰塊。	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰 性	-
二、刨冰、冰棒、冰磚 及其他類似製品： 1. 含有果實水、果實 汁、果實香精及其他 類似製品。 2. 含有咖啡、可可、穀 物、紅豆、綠豆、花 生或其他植物性原 料者。	(融解水) 10 <sup>5</sup> 以下	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰性
三、冷凍冰果： 1. 含有乾果、蜜餞、糕 點等冷品與冰混製 之各種液體冷凍冰 果。 2. 含有鮮果實、鮮果醬 之各種冷凍冰果。			
四、含有乳成分或乳製 品之各種冰類製品與 冷凍冰果。			

第三條 本標準自發布日施行。

## 嬰兒食品類微生物衛生標準

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 嬰兒食品之微生物限量如下：

項目	採樣計畫 <sup>(1)</sup>		限量 <sup>(2)</sup>		備註
	n	c	m	M	
大腸桿菌群 ( <i>Coliform</i> ) MPN/g	5	2	<3 <sup>(3)</sup>	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 ( <i>Enterobacter sakazakii</i> , <i>Cronobacter species</i> )	10	0	陰性		僅規範粉狀嬰兒配方食品
沙門氏菌( <i>Salmonella</i> spp.)	10	0	陰性		
李斯特菌( <i>Listeria monocytogenes</i> )	10	0	陰性		
<sup>(1)</sup> n=同一批次產品應採的樣品件數 c=允許超過 m 值，但小於 M 值之最大樣品數 <sup>(2)</sup> m=可接受之微生物限量值 M=最大安全限量值 <sup>(3)</sup> m 值=「<3」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。					

第四條 本標準自發布日施行。

## 冷凍食品類微生物衛生標準

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 冷凍食品之微生物限量：

項目 類別	生菌數 (cfu/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)
冷凍鮮魚介類 (但冷凍生食用魚介類除外)	三百萬以下		10 以下
冷凍生食用魚介類	十萬以下	10 以下	陰 性
冷凍水果類	十萬以下		10 以下
冷凍蔬菜類	直接供食者：十萬以下		10 以下
	需加熱調理後始得供食者：三百萬以下		10 以下
其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類	十萬以下	10 以下	陰 性
其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類	凍結前已加熱處理者：十萬以下	10 以下	陰 性
	凍結前未加熱處理者：三百萬以下		50 以下

第三條 本標準自發布日施行。

# 包裝飲用水及盛裝飲用水微生物衛生標準

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 本標準適用於供人飲用之包裝飲用水及盛裝飲用水。

第三條 微生物限量(僅適用於直接供人飲用之包裝飲用水及盛裝飲用水)：

項 目	限 量
大腸桿菌群	陰 性
糞便性鏈球菌	陰 性
綠膿桿菌	陰 性

第四條 本標準自發布日施行。





# 飲料類微生物衛生標準

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 微生物限量：

類別	項目	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 <sup>4</sup> 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 <sup>3</sup> 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 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> 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。					

第三條 本標準自發布日施行。