

食品中微生物衛生標準草案

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。

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。

第四條 本標準自中華民國一百零九年一月一日施行。

附表

附表備註：

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 \geq 「m」並 \leq 「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 $\leq c$ 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 $\geq M$ 。

3. 「m=M」之情況下，任何一個樣品之檢驗值均不得 $\geq m$ 或M。

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 (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 (<i>Salmonella</i>) | 5 | 0 | 陰性 | |
| 1.3 發酵乳 | 單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>) | 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 (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 (<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 | |
| | 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°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 大腸桿菌之檢驗項目，不適用乾酪(Cheeses)。

| 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 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。 | | | | | |

表 2. 嬰兒食品¹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 |
| 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 | (Enterobacteriaceae) | | | | |
| 2.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品 | 沙門氏菌 | 10 | 0 | 陰性 | |
| | (<i>Salmonella</i>) | | | | |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 10 | 0 | 陰性 | |
| | (<i>Listeria monocytogenes</i>) | | | | |
| | ² 阪崎腸桿菌(屬) | 10 | 0 | 陰性 | |
| | (<i>Cronobacter</i> spp. ; <i>Enterobacter sakazakii</i>) | | | | |
| 2.4 本表第2.5項所列罐頭食品以外之其他專供嬰兒食用之副食品 ³ | 大腸桿菌群 | 5 | 2 | <3 | 10 |
| | (Coliform) | | | MPN/g(mL) | MPN/g(mL) |
| | 沙門氏菌 | 5 | 0 | 陰性 | |
| | (<i>Salmonella</i>) | | | | |
| | 單核球增多性李斯特菌 | 5 | 0 | 陰性 | |
| | (<i>Listeria monocytogenes</i>) | | | | |
| 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。 | |

| 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 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。 | | | | | |

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。

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 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜) ¹ 及其他類似製品 | 腸桿菌科 (Enterobacteriaceae) | 5 | 0 | 陰性 | |
| 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 (<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 | |

| 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 |
| | 沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>) | 5 | 0 | 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 (<i>Enterobacteriaceae</i>) | 5 | 0 | 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 (<i>Enterobacteriaceae</i>) | 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°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 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。

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 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 | 腸桿菌科 (Enterobacteriaceae) | 5 | 0 | 10 CFU/g(mL) | |
| 5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他 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 | |

| 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 |
| 5.6 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°C 以上且使產品可即供食者。 | | | | | |

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 | | | | | |
| 6.3 本標準表1-表5所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括： | 沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>) | 5 | 0 | 陰性 | |
| -經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18°C鮮食) | ¹ 單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>) | 5 | 0 | 100 CFU /g(mL) | |
| -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°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。

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。